PRAKTYCZNA PANI

Nr 33

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

12 sierpień 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



Treść:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty

Cud nad Wisłą

Rocznica sierpniowego zwycięstwa w r. 1920 stała się już od lat wielu Świętem Narodowym, tym bardziej zasługującym na nazwę święta, że zostało ono raz na zawsze związane z dniem, poświęconym czci Najświętszej Panny i oddaniu Jej hołdu jako Królowej Polskiej Korony.

Tegoroczną uroczystość święcić będziemy w specjalnie podniosłym nastroju, bo oto Wojsko Polskie zmuszone jest znowu stanąć w gotowości u granic, a poszum pułkowych sztandarów, w okresie obfitującym w Wielkie Rocznice, nie tylko przypomina chwałę dni minionych, ale porusza dziś nimi groźny powiew bojowy, wiejący tym razem nie ze wschodu, a z zachadu.

Tym więc silniej przemawia przeszłość, że się splata z teraźniejszością, tym więc uroczystsze będą modły, że będziemy je składali nie tylko z dziękczynieniem za Cud nad Wisłą z roku 1920, ale z gorącą prośbą o dalszą opiekę Najświętszej Pani nad sztandarami polskimi.

A chwila to osobliwa, bo chociaż nie słychać huku armat, ani widać łun od szerzących się pożarów, żyjemy jednak w momencie, jeżeli nie wojny, w zwykłym rozumieniu tego słowa, to w dobie walki charakterów, walki ciężkiej, odpowiedzialnej, brzemiennej w następstwa, w dobie walki całego narodu, nie tylko o prawo do życia, do rozwoju, ale do walki o dobre imię, o chwałę, o złotą kartę w historii.

Dlaczego przełomowy moment bojów pod Warszawą w r. 1920, gdy prawie pokonani odnieśliśmy jednak ostateczne i tak decydujące zwycięstwo, nazwaliśmy właśnie cudem? — Cudem nad Wisłą! Bo był to cud zjednoczenia, cud wysiłku, cud genialnej decyzji, w chwili, kiedy na zegarze świata zdawała się wybijać dla Polski ostatnia godzina.

Ale Cud nad Wisłą powtórzył się i w bieżącym roku, nie w sierpniu, ale już w maju, w miesiącu poświęconym Marii, która patronuje Polsce. Wśród zwykłych zmagań partyjnych, drobnych utarczek, powszednich targów na jarmarku życia codziennego, nagle, przez usta polskiego ministra spraw zagranicznych Józefa Becka, przemówił zgodnie i jednomyślnie cały naród. Przemówił z godnością narodu wielkiego, ożywionego duchem Chrobrych i Śmiałych, duchem księcia Józefa, Kościuszki i Traugutta.

Zniknęły partie, umilkły spory, nie odezwało się ani słowo zwątpienia albo krytyki, uderzyły zgodnym rytmem serca, zakipiała stara krew rycerskiego ludu.

I tak jak Cud zgodnego wysiłku w r. 1920 obronił nasz kraj przed najazdem i ugruntował świeżo odzyskaną niepodległość, tak Cud roku 1939 ugruntował znaczenie naszego imienia wśród społeczeństw całej ziemi.

Jest w nas wszystkich gorąca i ofiarna miłość Ojczyzny, wybuchająca w przełomowych chwilach płomieniem, oczyszczającym serca z wszelkiej małości i słabości, miłość, z której się rodzą wielkie czyny, miłość, w ogniu której hartują się dusze i miecze.

Taka już jest nasza dola, takie stanowisko wyznaczone nam przez Boga, że musimy być zawsze przedmurzem ludów Europy, czy od wschodu czy od zachodu, zawsze bronić nie tylko swojej Ojczyzny, ale pokoju i wolności świata, zawsze zmobilizowani wewnętrznie do najtwardszych trudów i ofiarnego wysiłku.

Skoro w momentach naprawdę groźnych i ważnych, jesteśmy zawsze świadkami podniosłego zwycięstwa naszych sił moralnych nad wszelką prywatą i słabością, skoro umiemy w koło największych ideałów skupić nasze pragnienia i wysiłki, skoro umiemy miłować i czcić naszych wodzów, możemy w dniach wielkich rocznic, jakie święcimy obecnie, zawołać z głębi duszy z niezłomną wiarą i mocą:

Nie zginiemy!

ZDZISŁAW ANDRZEJ EGGERS.

Pod Osowem...

(W rocznicę śmierci ś. p. Ks. I. Skorupki poległego pod Osowem 14 sierpnia 1920).

Wypadli z okopów jak błysk z nagiej chmury,
Zabiegli horyzont szczerbatym półkolem.
Ksiądz w gromach modlitwy uniósł Krzyż do góry —
Symbol zwycięstwa — nad bitewnym polem.
Płynęły ku nim akordy śmiertelne
Dzieląc milczenie brutalnie i krwawo,
A oni jakby na gody weselne
Szli młodą piersią osłonić Warszawę...
W Krzyż zapatrzeni nad ziemią rozpięty,
Którym kapelan długo błogosławił,
W młodzieńcze dłonie w błękit wyciągnięte.

— — — — — — — — — — — — — — —

Szli znacząc drogę żyznej krwi kurzawą.
A choć w oddali strop nieba się łamał,
Choć w szale ognia topniały szeregi,
Nad grobem brata swego nikt nie płakał...
Ksiądz szedł z innymi, był blady jak śniegi.
Nagle ramiona opuścił bezwładnie
I Krzyż zbroczony kroplami krwi świeżej...
Wierni żołnierze do niego dopadli,
Szukali rany, unieśli... już nie żył.

Problem pokoju i wojny

Uczeni już od dawna zadawali sobie wiele trudu celem rozwiązania zagadnienia, czy wojna jest koniecznością biologiczną, czy tylko urojoną.

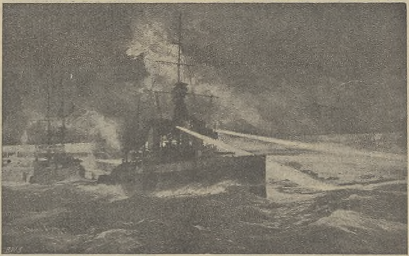
Dzisiaj ludzkość odpycha od siebie widmo wojny, nie odczuwa jej jako konieczności biologicznej,a mimo to grozi ona ciągle i raz po raz wybucha w różnych częściach globu. Powstawały rozmaite teorie w wyniku prób rozwiązania tego skomplikowanego wielce problemu. Jedna z tych teoryj sięgała w daleką przeszłość i ukazując człowieka pierwotnego, którego wojowniczość była częścią instynktu samozachowawczego, dowodziła konieczności wzajemnych walk między narodami. Usprawiedliwiała ta teoria każdą wojnę i każdego wodza, ryzykującego rozlew krwi. W człowieku siedzi bowiem drapieżne zwierzę, a wojowniczość dziedziczymy po przodkach i całe wieki nie usuną jej z naszej natury. Słabą stroną tej teorii wojny, jako „konieczności biologicznej" jest pomijanie całokształtu przyczyn, wiodących naroyd do wojny oraz zmian, jakie dokonały się w ciągu dziejów.

Druga teoria potępiała wojnę i propagowała pokój. W przeciwieństwie do pierwszej starała się rozwikłać problem, patrząc nań z różnych punktów widzenia, z różnych epok i okresów historii. Sprzeciwiając się całkowicie teorii wojny, udawadniała, że w miarę rozwoju cywilizacji człowiek łagodnieje, a pierwotne instynkty ustępują miejsca nowym popędom. Dla dowodu ewolucji, od stanu dzikości do stanu łagodności, przytaczała złagodnienie wojen, lepszy stosunek wroga do jeńców i ludności cywilnej w kraju zdobytym oraz kierowanie się wojsk walczących pewnymi, obustronnie obowiązującymi przepisami. Wskazywała wreszcie, nie bez pewnej racji, że wojny na dalszą metę są równą tragedią, tak dla zwycięzców jak i zwyciężonych. To też ludzkość powinna dojść do wyeliminonowania wojen i zastąpienia ich innymi formami współzawodnictwa.

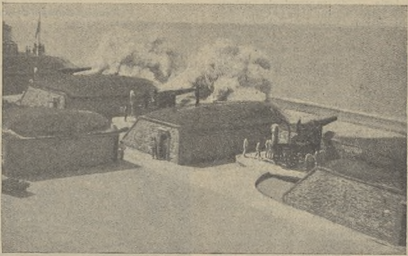
Były i teorie pośrednie, uważające wojny za nieszczęście, ale nie oddające się złudom pokoju stałego. Widziały one w wojnie zło konieczne, a chciały jedynie jej skutki zmniejszyć do minimum — do wojny dopuszczać jak najrzadziej, a to po wyczerpaniu wszelkich możliwych środków pokojowych. Te rozbieżności wśród uczonych i polityków na temat wojny i pokoju są zupełnie zrozumiałe, gdy się weźmie pod uwagę, jak skomplikowanym zjawiskiem jest wojna. Składają się wszak na nią te pierwotne instynkty, narastające antagonizmy, nieprzeczuwalne momenty w duszy zbiorowej, zaślepiające ludzi, a przede wszystkim świadoma wola jednostek kierowniczych o usposobieniu i poglądach awanturniczych. Jednostki takie wyzyskują konflikty dla sprowokowania wojny. Wojny napastnicze, wywołane przez owych „Kriegshetzerów", żądnych mordu masowego, wywołują wojny obronne. Podczas gdy wojny napastnicze są tylko koniecznością urojoną jednostek — to obrona przed napadem jest koniecznością biologiczną. Antagonizmy i konflikty między ludźmi — to przyczyny pośrednie wojen, bezpośrednim impulsem są popędy jednostek typu patologicznego. Zagadnienie wojny i pokoju można by dziś sprowadzić do problemu współzawodnictwa dwóch typów ludzi, a mianowicie owych „Kriegshetzerów" oraz mądrych polityków, usiłujących łagodzić konflikty i prowadzić do usuwania wza-



Bitwa na lądzie.



Bitwa morska.



Baterya nadmorska.

jemnych zadrażnień na drodze pokojowo-dyplomatycznej.

Czy pomysł stałego pokoju jest dzisiaj realny? Nie — odpowiada większość uczonych i polityków — ponieważ instytucja armi i wodzów wrosła w krew społeczeństwa, a istnienie olbrzymich mas wojska oraz ciągłe zbrojenia umożliwiają ich natychmiastowe wyzyskanie przy nadarzających się okolicznościach. W rosnących armiach widzą oni groźbę największą dla pokoju i dlatego propagują rozbrojenie. Inni znowu utrzymują, że wiara w rozbrojenie jest złudzeniem i że starożytna zasada „si vis pacem, para belum" nie straciła nic na aktualności. Należy dążyć przeto do rozbrojenia duchowego. Zwłaszcza wśród tych narodów, które poddają się łatwo gorączce wojny. Dopiero rozbrojenie duchowe może doprowadzić do rozbrojenia materialnego. Oto wywody na temat wojny i pokoju, zawarte w szkicu D-ra St. Petersa pt. „Wojna koniecznością biologiczną czy urojoną" — oparte na poglądach Ernesta Kretschmera w dziele pt. „Ludzie genialni".

Kościół poucza, że możliwy jest „spokój wieczny". Osiągniemy go jednak dopiero wtedy, gdy ludzkość cała przejmie się na wskroś zasadami Chrystusa. Bo skąd płyną te rozdarcia między narodami i państwami, te ciągłe nieporozumienia, niesnaski? Wszak źródłem ich są jedynie i wyłącznie nieujarzmione ludzkie ambicje. Bolszewizm zapowiada uszczęśliwienie ludzkości, wbrew jej woli, komunizmem. Wyzyskuje tedy i dręczy biednego chłopa i robotnika, wszystkie pieniądze obraca na zbrojenie i agitację, aby naprzód rewolucjami wewnętrznymi, a jeśliby się to nie udało, bandyckimi napadami obezwładnić inne narody? Niemcy czują się niezadowolone, że odebrano im prowincje, które nigdy nie były ich własnością, więc pałają żądzą odwetu. I tak każdy naród musi się albo bronić, by nie dać się obezwładnić przez silniejszego, albo też kryje znowu w swym zanadrzu jakieś przesadne ambicje, pragnienia, żądzę panowania nad innymi.

Jedynie tedy powszechna miłość bliźniego, skupiająca wszystkich w jedną Bożą rodzinę, może łagodzić wszelkie zatargi wynikające ze współżycia ludzkiego. Dopiero gdyby się udało urzeczywistnić tu na ziemi w całej pełni Królestwo Chrystusowe i zasadę jego miłości — wtedy zapanowałby spokój Chrystusowy. Ludzie nie marnowaliby swego życia i zdrowia, nie truli nienawiścią i gazami, nie wyszarpywaliby sobie dobytku i mienia, ale jeden drugiemu śpieszyłby z radą i pomocą.

Droga wiodąca do miłości i zgody, a co za tym idzie — do zapewnienia pokoju trwałego między ludźmi i państwami jest żmudna i daleka. Dlatego powinniśmy wszyscy bez wyjątku współpracować z Kościołem w poczynaniach i wysiłkach, zmierzających do ustalenia pokojowego współżycia ludzkiego. Miłość bliźnich i miłość Ojczyzny muszą się stać podstawowymi zasadami naszego życia. Ponieważ zaś miłość Ojczyzny nie zawsze i nie dla wszystkich jest uczuciem wrodzonym, przeto trzeba się jej uczyć i do niej wprawiać tak, jak do każdej cnoty. Miłość Ojczyzny winna być wpajana i nauczana za młodu tak, jak się wpaja wiarę i wykłada katechizm, ze względu na dogmaty same w sobie i ze względu na wynikające z nich obowiązki. Postanówmy sobie i zależne od nas osoby wprawiajmy do tego, aby nie wyjść nigdy z nabożeństwa, nie powstać nigdy od pacierza, nie pomodliwszy się za Ojczyznę — aby wedle słów pięknej pieśni Olizarowskiego „cnotą i wolnością zajaśniał nasz kraj". Módlmy się wreszcie o ludzi mądrych, cnotliwych, pracowitych i zdolnych, którzy staliby się dla kraju naszego „siłą żywotną i drogowskazem wśród ciężkich życia naszego narodowego kolei" — jak to powiedział niegdyś ks. Kajsiewicz w jednym ze swoich gorących, patriotycznych kazań.

W.



Bitwa pod Grunwaldem. Walka o sztandar Wielkiego Mistrza.
Według starego drzeworytu.



Bitwa pod Grunwaldem.
Według starego drzeworytu z kroniki polskiej, z roku 1597.



Transport działa i pochód artylerii w XV w.

Tchnienie wielkich dni

Przeżywamy od pewnego czasu dziwny okres, rozpłomieniający dusze jak sypiące skry pochodnie. Od czterech miesięcy cały naród polski trwa zmobilizowany, zdecydowany, nieustępliwy choć powściągliwy u granic, nie dając się ponieść nerwom, czujny, uważny, na wszystko zdecydowany.

Stanęliśmy do apelu wszyscy na swoich stanowiskach w takiej jednomyślności, z takim spokojem, z taką wręcz niesłychaną pogodą ducha, że aż zachwyt i podziw bierze. Nic też dziwnego, że słowa: „jesteśmy silni, zwarci, gotowi", stały się od razu przyjętym powszechnie hasłem dni bieżących.

Jesteśmy rzeczywiście silni, zwarci, gotowi, ale jesteśmy także jakby uskrzydleni. Jest coś w naszym spokoju, ze spokoju orła siedzącego na wyniosłej skale, mającego pod sobą ziemię a nad sobą tylko niebo, który gotów jest rozwinąć swe szerokie skrzydła, aby spokojnie i majestatycznie popłynąć tam, kędy mu jego wzrok królewski wskaże drogę.

Ostatni wszelako miesiąc rozpalił żar duszy polskiej już nieomal do białości. Oto grunwaldzka rocznica, jakże dziś szczególnie wymowna, oto rocznica stracenia Traugutta, który przed 75 laty nie wierzył aby Polska umrzeć mogła, oto rocznica Czynu Legionowego i nadchodząca rocznica Cudu nad Wisłą.

Kulminacyjnym punktem obchodów była wielka jubileuszowa uroczystość wystąpienia przed 25 laty, na scenę wojenną Europy, wojska polskiego, stworzonego z wiary, miłości i nadziei Wielkiego Męża.

Szeleszczą karty historii, otwiera się przed nami testament Twórcy Legionów, Zbawcy Ojczyzny, wielkiego, umiłowanego Wodza — Józefa Piłsudskiego, wypisany ognistymi zgłoskami w sercu każdego Polaka.

Uroczystości jubileuszowego Zjazdu legionistów w Krakowie 6.VIII b. r. stały się olbrzymią manifestacją uczuć patriotycznych, przekraczającą miarę zwykłego jubileuszu, moment bowiem, na który przypadły, pełen jest wielkiego napięcia, a wspomnienia i wdzięczność za cudowną przeszłość zazębiły się przedziwnie o dzień dzisiejszy, pełen entuzjazmu i gotowości do ofiar.

Obok pokolenia tych, którzy przed 25 laty dźwignęli z martwych Ojczyznę, stają dziś pod sztandarami ich synowie, gotowi pod wodzą godnego następcy Wielkiego Marszałka, spłacić znów, jeśli będzie trzeba, daninę krwi i znoju za wolność i honor Polski.

Nie będziemy powtarzali przemówienia Marszałka Śmigłego-Rydza, wygłoszonego w Niedzielę na Zjeździe Legionistów, każde bowiem słowo Jego mowy jest już dziś znane wszystkim i każdemu.

Z zapartym oddechem nie tylko obecni na Zjeździe, ale cała Polska zgromadzona u radiowych głośników, a można chyba bez przesady powiedzieć, że cała Europa, słuchały tego przemówienia. Chwila bowiem, która zawisła nad nami, jest brzemienna w następstwa nie tylko dla naszego kraju, to też ku Polsce zwracają się wszystkich oczy, wszystkich myśli, wszystkich nadzieje i obawy.

Marszałek Śmigły-Rydz mówi.

Z trybuny padają słowa jasne, proste, surowe, mocne, słowa takie, jakie paść musiały z ust wiernego ucznia, towarzysza, przyjaciela i następcy Józefa Piłsudskiego.

To są właśnie te słowa, które musiały zostać powiedziane, słowa wyryte w naszych sercach, słowa padające na wagę dziejów z pobrzękiem szczerego złota, słowa, które zapamięta historia a matki będą powtarzały dzieciom. Słowa tak proste, tak zrozumiałe i jedyne, że przez to aż trudne do znalezienia gdy je trzeba wypowiedzieć, że — pokój nie może oznaczać dla jednych brać, a dla drugich — dawać.

Nie może i nie będzie, a jeżeli byli tacy, którzy tego dotąd nie rozumieli, to ich słowa Marszałka Śmigłego-Rydza przed pomyłkami w tym względzie ostrzegły.

Dzień niedzielny był dniem historycznym. Cały naród stanął przy swym Wodzu, cały naród zjednoczył się ze ślubującymi, że w dobie wojny będą walczyli niezłomnie aż do zwycięstwa.

Tak nam dopomóż Bóg!

Ś. p. arcybiskup Edward Ropp

Dnia 25 lipca, umarł w Poznaniu J. Em. Ks. arcybiskup metropolita mohylowski Edward Ropp, w wieku lat 88. Z śmiercią jego zeszła do grobu wspaniała i niezłomna postać kapłana męczennika za sprawę wiary i polskości.

Ś. p. arcybiskup Ropp urodził się w r. 1851 w Liksnie pod Dźwińskiem. Po ukończeniu wydziału prawnego w Petersburgu, studiował teologię w Kownie i Szwajcarii. W r. 1888 otrzymał święcenia kapłańskie, a w 1902 r. został mianowany biskupem w Saratowie. W r. 1903 został przeniesiony do Wilna, gdzie poświęcił się tak gorliwie umacnianiu religii i polskości, że w r. 1907 zostaje przez rząd rosyjski skazany na wygnanie. W r. 1917 zmiany polityczne ułatwiają mu powrót do działalności kapłańskiej i patriotycznej.

Nie złamany wygnaniem, mimo trudności i przeszkód ze strony władz, dźwiga z upadku katolickie diecezje mińską i podolską, i mimo różnicy przekonań, zyskuje nawet wśród wrogów i prześladowców opinię wielkiej cnoty i niewzruszonej mocy ducha.

Gdy po upadku Kiereńskiego, wypadło walczyć katolicyzmowi ze strasznym wrogiem — bolszewizmem, arcybiskup Ropp nie ugiął się ani na chwilę, to też w r. 1919 zostaje uwięziony i skazany na śmierć.

Zrozpaczony tłum wiernych, pozbawionych opieki umiłowanego duszpasterza, staje w tak groźnej postawie u bram więzienia, że komisarze bolszewiccy nie mają odwagi dokonać wyroku i uspakajają wzburzone rzesze obietnicą wypuszczenia arcybiskupa.

Nie dotrzymują tego wprawdzie, ale obawiając się wzrostu rozdrażnienia w diecezji katolickiej, odsyłają ks. arcybiskupa Roppa do kraju, w drodze wymiany, o co rząd polski długo i usilnie zabiegał.

W kraju mimo podeszłego wieku i sił starganych męczeństwem w kaźni bolszewickiej, nie ustaje w pracy. Organizuje Towarzystwo misyjne oraz Instytut misyjny, przysposabiający zastępy młodych kapłanów do pracy duszpasterskiej na Wschodzie.

Od października roku ubiegłego, wiekowy arcypasterz zamieszkał u rodziny w Poznaniu. Na wiosnę uległ zapaleniu płuc, które podkopały organizm sędziwego kapłana i w dniu 25 lipca doprowadziło do katastrofy.

Odeszła przed Tron Najwyższego postać wspaniała, jaśniejąca niezłomną siłą ducha, niewzruszoną wiarą i wielką miłością Ojczyzny.

S. S.

Dom na wichrze

Opowieść wakacyjna.

V.

— Deszcz!

Z tym nieszczęsnym i złowróżbnym dla wszystkich włóczęgów świata słowem obudziliśmy się drugiego dnia naszej wycieczki. Niby liczyliśmy się w zasadzie z ewentualnością, że może padać, ale w gruncie rzeczy nikt z nas nie brał tego na serio. Jakto, nam — *nam* mogłoby stanąć coś na przeszkodzie? Nie do wiary! Chyba Pan Bóg w niebie się pomylił! A tymczasem niestety lało i to lało jak z cebra.

Z okien schroniska, nie wstawszy jeszcze z ciepłego łóżka, widziałyśmy zbocze góry, porośnięte zielenią wysmukłych świerków. Ani śladu ich wczorajszej, błyszczącej elegancji i suchego zapachu złocistej żywicy. Deszcz powlókł smreki mgłą, dymiącą do góry i srebrem wodnych pyłków. Chmury zaczepiają o szczyty drzew, pełzną gdzieś górą lasu, nadęte, sine, płaczące. Ożywiona wczoraj główna ulica Jaremcza jest pusta. Z rzadka przejedzie wózek z opatulonym w białe płachty woźnicą, jeszcze rzadziej przebiegnie pod drzewami ukryty pod parasolem przechodzeń. Rozpacz! Na wyjście z łóżka i wysunięcie nosa na dwór trzeba nie lada bohaterstwa. To też obudziłyśmy się leniwie dopiero po siódmej.

Ależ leje! — powiedziałyśmy sobie po kolei zamiast dzień dobry.

— Ja się okropnie ślizgam na mokrej ziemi. Dziś chyba złamię nogę — obwieściła natychmiast Marysia, obracając się z mało kobiecym łoskotem na drugi bok.

— Co tam nogi nawet dwie w porównaniu z moją ondulacją — jęknęła Hanka.

— Więc poczóż było wodzić ze sobą umiłowanego Henryka? Nie miałabyś kogo czarować loczkami i wszystko byłoby dobrze. Ja bym cię kochała nawet z kołtunem, ale tak bezinteresownego mężczyzny nie znajdziesz na całym świecie — zaczęła Irena swoją poranną mowę tronową.

Nie wytrzymałam i cisnęłam w nią poduszką. Niech siedzi lepiej cicho ze swoimi naturalnymi lokami. Nie każda może mieć taką ondulację.

— Lepiej mi zadawaj cierpienia moralne! —zdążyła jeszcze wykrzyknąć, wyskakując z łóżka jak z procy.

Na to hasło obudziły się nasze „maskuliny" za ścianą. Musieli już nie spać od dobrych kilku chwil, bo wszędobylski Jacek był już na nogach. On też zastukał do nas pierwszy.

— Nadobne niewiasty, zaczynajcie się już sznurować i malować, bo o ósmej idziemy na śniadanie.

— Zemsta będzie krwawa! — wykrzyknęłyśmy chórem, protestując przeciw zdaniu Jacka o naszej porannej toalecie. — Mamy iść naprawdę w ten deszcz?

— Nie, deszcz na wasze żądanie zaraz przestanie padać. Obstalowałem słońce za godzinę — błaznował Jacek za drzwiami. — „Umówiłem się z nim na dziewiątą!" — zaczął wyśpiewywać udanym, a przejmującym, „oślim" falsetem.

Jakoś nabrałyśmy humoru. Ostatecznie może się jeszcze przejaśnić do południa, mamy solidne obuwie i wiatrówki, nieszczęsne loczki dadzą się jakoś zabezpieczyć apaszkami i pójdziemy.

Tak się też stało, choć o wypogodzeniu się po śniadaniu nie było mowy. Lało jeszcze gorzej. Ale deszcz wydaje się najstraszniejszy, gdy się nań patrzy z ciepłego pokoju, przez świeżutkie firanki. Po wyjściu na dwór można się w ciągu minuty przyzwyczaić do strumieni wody, lejących się na głowę. Irena nawet zdjęła apaszkę z włosów i Jackowi ściągnęła beret z głowy.

— Pomoknij, Jacuś, to zdrowo na łysinę. Deszcz jest najlepszym środkiem upiększającym, niedawno to czytałam.

— Chyba w podręczniku weterynarii — jęknął Jacek, ale nie włożył beretu. Czego się nie robi z miłości!

Ze schroniska do Kamienia Dobosza dobiegliśmy w rekordowym czasie, zerknąwszy tylko z daleka w stronę wodospadów. Co za rozpacz, że wskutek deszczu nie mogłam sfotografować tych wspaniałych, potężnych głazów. Marysia i Stefan także bezsilnie zgrzytali zębami, ale cóż robić, trzeba było poprzestać na oglądaniu. Kamień zrobił na nas duże wrażenie, choć trudno było wyobrazić sobie koło niego rycerskiego Dobosza, zaraz bowiem za Kamieniem zaczyna się obecnie tunel kolejowy, a sąsiedztwo to nie sprzyja bajecznym fantazjom.

Po kilku minutach wsiedliśmy do nadjeżdżającego właśnie pociągu. Adieu, Jaremcze! Piękne Jaremcze! Przez srebrną koronkę deszczowych kropli patrzyliśmy na Jamnę, Mikuliczyn, Tatarów nad Prutem i mniejsze stacje ,aż na hasło Heńka i Stefana:

— Worochta! Dom na wichrze wysiadać! — wylądowaliśmy w Worochcie.

Deszcz jakby przestawał padać. Szeroka dolina nad Prutem, zabudowana ślicznymi willami i domkami, uwieńczona dokoła szczytami Rebrowacza, Perechrestnego, Worochteńskiego, Kiczery, wydała nam się cudowna. Zresztą, jak widać, nie my tylko byliśmy tego zdania, bo Worochta roiła się od letników, turystów i wycieczkowiczów, a na dworcu z ust do ust podawano sobie wiadomość, że barometr idzie na pogodę, więc nie ma co rezygnować na dzisiaj z wszelkich turystycznych zamierzeń. Pełni nowego animuszu wyszliśmy z dworca na miasto. Stefan i Heniek jako wodzowie wyprawy wsiąkli zaraz w gościnne otwarte podwoje kiosku Ligi Popierania Turystyki, ja z Hanką zajęłyśmy się wybieraniem kartek i fotografii w sklepie, pełnym od podłogi do sufitu „pamiątek z Worochty", a Marysię pochłonęło wnętrze cukierni. Po dziesięciu minutach wróciła z nosem, unurzanym w kremie i bardzo zadowoloną miną. Wyjątkowo nie miałam serca dokuczać jej, ale jak przy takich apetytach być szczupłą? Paskudny łakomczuch!

Po załatwieniu naszych sprawunków zebraliśmy się wszyscy w komplecie, brakowało tylko ciągle Irki i Jacka. Co się z nimi stało? gubiliśmy się w domysłach, podczas gdy cenne minuty uciekały jedne za drugimi. O drugiej odchodzi nasza kolejka leśna, trzeba do tego czasu oblecieć choć z grubsza Worochtę i zjeść obiad, a ich nie ma i nie ma. Wreszcie nasi zbiegowie ukazali się na horyzoncie. Irena z rozpromienioną miną prowadziła pod rękę jakąś brankę męskiego rodzaju, z tyłu wlókł się wściekły Jacek. „Amour" Irki okazał się jakimś tam Witoldem, inżynierem leśnikiem, nawet znajomym Stefana i po serii wykrzykników „co za miłe spotkanie!" przyłączył się do naszej eskapady. W powiększonym już towarzystwie zjedliśmy obiad i okrężną drogą ruszyliśmy ku stacji kolejki.

Leśna kolejka Worochta—Foreszczenka to urocza miniaturka. Zabawna lokomotywka, palona równymi klockami drzewa i małe czyściutkie wagoniki jakby są przeznaczone, żeby nas przewieźć do serca gór, do zaklętej krainy bajki.

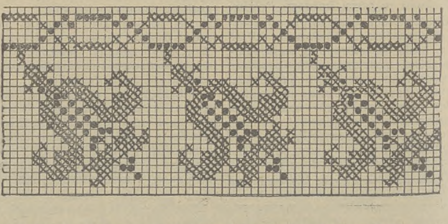
Jechaliśmy do stacji Ozirny lasem. Kłaniały się nam otrzepujące się po deszczu świerki i buki, mokro pachniały kwieciste łąki, wesoło huczał raz po raz napotykany strumyczek. W Ozirnym już deszcz nie padał, chmury pędziły po niebie jak rozbiegane konie, od ziemi szło ciepło.

— Będzie pogoda — zawyrokował pan Witold.

Tylko Jacek po tej rewelacji spojrzał na niego z nienawiścią. My wszyscy cieszyliśmy się jak dzieci, że idziemy na Kostrycz czy Kostrzycę (bo nazwa jest w obu wersjach używana), wdrapujemy się na nie byle jaką wysokość, bo 1586 metrów, nocujemy w prawdziwym górskim schronisku i dwa dni spędzamy w Czarnohorze, za pan brat z Howerlą i Pop Iwanem!

(D. c. n.).

mgr. J. Krausowa.



Szlak krzyżykowy do ręczników, fartuszków, sukienek i t. p. Kolory: brązowy i zielony, czerwony i granatowy, różowy i niebieski i t. p.

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 15)

Powieść

VIII.

W banalnych ramach pensjonatowego salonu rozgrywał się tymczasem bolesny melodramat.

Ktoś sceptycznie lub sarkastycznie usposobiony powiedziałby, że inscenizacja była niezręczna, choć na tle wichru i ulewy przerywanej z rzadka błyskawicami.

Anna, biedna Anna nie dorosła do powagi tej chwili. Nie pomogło wieloletnie opanowanie się, przekreślanie uczuć macierzyńskich, nie pomogła kultura i zrównoważenie tyloletnie. Gdy raz powzięła podejrzenie, niemal pewność, że Wiktor mógłby być jej synem, póty chodziła i szukała prawdy, aż z wątłej nitki wysnuła stek zdarzeń i dotarła do dna.

Najcięższą walkę stoczyła z protektorem Wiktora, dyrektorem szkoły, który znał sprawę od początku i był poniekąd związany słowem. Lecz i on uległ, gdy prośby i nerwy matki zmogły go. Dał jej w końcu zapewnienie, że Wiktor Fabian nosi przybrane nazwisko, że jest tym Julkiem, którego, czy straciła z własnej winy, czy był jej złośliwie zabrany.

A teraz matka i syn siedzieli obok siebie, bynajmniej nie zbliżeni wyznaniem, ani nową sytuacją. W miarę, jak Anna uspakajała się i zaczesawszy wilgotne włosy uwydatniła to ich niezaprzeczone podobieństwo, Wiktor uwierzył i uległ.

Nie wiedział tylko co począć z tymi darami tkliwości, jakie mu zostały darmo dane.

Cała nieukojona nawałnica uczuć, jaka nim miotała przed zjawieniem się Anny, niepoczytalne jego słowa, chęć zterroryzowania Naty i fakt, że uszła i stała się nieosiągalną, wszystko to spadało nań ze świadomością klęski, której nie miał siły znieść. Niespodzianie dla matki wybuchnął histerycznym płaczem.

Była to chwila nad wyraz przykra.

Anna pragnęła za wszelką cenę wydostać się z tego domu. Nie znosiła nietaktów.

Na szczęście dla obojga dyskretnie zapukała Rózia, a jej haftowany motyl na jasnych puklach i trójkąt niepokalanej białości fartuszka zjawiły się jak kojące wyobrażenie porządku i ładu.

Wiktor nagle uspokojony podszedł do okna, Anna pytająco spojrzała na młodą dziewczynę.

— Pani dyrektorowa bardzo przeprasza, — rzekła Rózia cienkim głosikiem — nagły ból głowy, położyła się.... dałam jej proszek i herbatę.

— Jakże mi przykro, — powiedziała Anna powstając. Niechże biedna odpocznie, jutro dowiem się o zdrowie. Za chwilę oboje z Wiktorem znaleźli się na ulicy.

Powietrze pełne ozonu orzeźwiło ich. Teraz Anna wzięła syna pod rękę.

— Zaprowadź mnie do swego mieszkania, — rzekła po prostu.

— Pani nic nie wie! — zawołał. — Ona dla mnie stracona...

—Kto? — spytała Anna. — Zadurzyłeś się w Nacie?

— Jeszcze jedno takie słowo, a nie chcę pani znać, — odparł zatrzymując się na trotuarze.

— Nie powiem tego słowa, — rzekła po chwili. Chcę ci pomóc. Nie będziesz sam na świecie.

Jakby coś zmiękło w tym zamkniętym sercu, przytulił jej rękę do siebie i powiedział ciszej:

— Chodźmy, matko.

*

Podczas gdy Anna z synem oddalała się i szła w ciemną noc, jakby w ciemną przyszłość ich wspólną, pełną zasadzek i nieoczekiwanych przeszkód, Nata, leżąc na tapczanie, rozrywała gorączkowo kopertę, którą przed chwilą wręczyła jej Rózia.

List był od Adriana Komeńskiego.

„Droga Nato! — pisał — winienem ci te kilka słów wyjaśnienia, tym bardziej, że będą to zapewne ostatnie myśli, jakie cię dojdą ode mnie. Dałem się unieść wczoraj jak młodzik, powiedziałem Ci mnóstwo rzeczy, które nie powinny były przejść przez moje usta i kto wie, czy dla Ciebie nie byłoby lepiej, gdybyś ich nigdy nie słyszała"...

— O! nie lepiej, nie lepiej, mój drogi! szeptała Nata, tuląc list do piersi.

„Kiedy przed niewielu dniami dałem się wciągnąć w tę niebezpieczną grę, jaką było codziennne z Tobą obcowanie, byłem pewny siebie i bujałem w jakimś nierealnym kraju, gdziem nie widział na razie nic prócz Tomaszowego celu i moich dobrych dla niego chęci. Wspomnienia młodzieńczych rojeń, czar twej obecności, widoczna rozterka Twego umysłu i serca sprawiły, że wszystkie zamierzenia ustąpiły na drugi plan, a Ty sama wypłynęłaś na wyżyny moich marzeń i stałaś się tym niedozwolonym, a nad wszystko drogim celem. Byłaś rzeczywistością i zarazem kwiatem mego marnego życia. Nie miałem jednak, wierz mi, zamiaru mącenia twych myśli. To się stało prawie bez mojej wiedzy, gdym zobaczył, że moje przeczucia sprawdzają się, a zuchwały smarkacz wciąga cię w sidła, pragnie spiątać i popsuć twoje życie".

„Droga moja! przebacz mi tę niedźwiedzą iście niezręczność, z jaką szedłem, aby Cię ratować. Gdym uchylił rąbek mej tajemnicy już się sam potępiłem w twych oczach i nie powinnaś poświęcić mi ani jednej dobrej myśli i powiedzieć sobie jasno, że my dwaj, którzyśmy stanęli na twym rozdrożu warci jesteśmy jeden drugiego...

„Może wobec mnie czułabyś bliskość braterską, może wspólna kultura i lata, gdyśmy się znali a nie rozumieli stworzyłyby przewagę na moją korzyść...

„Nato! nikt nie jest wart Ciebie, nikomu nie możesz oddać serca i myśli, tylko tej rodzinie jaką sama wybrałaś i jaką Cię Bóg wskutek wyboru twego obdarował. Nie jesteś wolna i nigdy nią nie będziesz, bo swoją wolność skrępowałaś sama przysięgą na całe życie. I choćbyś przeczytała tysiąc dzieł, sławiących zaspokojenie niskich porywów, jako ideał wyzwolenia z przesądów człowieka, choćbyś w szalonym kłamstwie zdeptała swą wiarę i uczyniła śmieszną igraszkę z wiary innych, dlatego, że tam łatwiej rozrywają więzy małżeńskie, nie będziesz ani tu, ani w wieczności nikim innym, tylko żoną tego jednego, któremu przysięgałaś, któremu urodziłaś dzieci, i który razem z tobą zaklął się na Boga żywego „a iż cię nie opuszczę aż do śmierci".

„Wobec tych prostych prawd katechizmowych czym są nasze wczorajsze wybuchy?

„Grzechem — droga moja — staćby się mogły gdybyśmy im dali dalsze pole rozwoju. Na razie są pokusą, którą się depcze w pogardzie i my, Nato, dorośliśmy do tego, aby ją zdeptać"...

— Adro! Adro! — wołała w bólu Nata. Chcesz mi wszystko odebrać! Z czem pozostanę, gdy zabiję każdą myśl o tobie. Każde wspomnienie?

„bo nie uczucie ani wrażenie rządzi człowiekiem, ale człowiek ma panować nad wrażeniami, które z zewnątrz zjawiają się znienacka i probują swej mocy"...

— Ja go znienawidzę! — jęczała Nata. — Nie chcę czytać więcej okrutnych, zimnych słów.

I zmywała łzami gorzkimi to, co mogło być ostatnim krzykiem zbolałego kochanka, albo tylko ostatecznym jej odtrąceniem.

(D. c. n.),

Narkotyk zielonego stolika

Nic łatwiejszego, jak spotkać się z opinią, że charakter i tempo współczesnego życia wyczerpują ludzi psychicznie. I niewątpliwie, ujemny wpływ warunków zewnętrznych na naszą psychikę można stwierdzić na każdym kroku. Dotyczy to przede wszystkim i głównie życia w miastach, gdzie narażeni jesteśmy na nieustanne wstrząsy emocjonalne, wywołane formami walki o byt, wydarzeniami aktualnymi, szybkim rozpowszechnianiem się wiadomości o wypadkach politycznych i t. p., działaniem prasy, literatury, radia, filmu, a nawet zwykłym, a wysoce szkodliwym hałasem ulicznym.

Dołącza się do tego specjalizacja zawodowa i skrajna niekiedy jednostronność i jednokierunkowość wykonywanej pracy.

Występuje skutkiem tego tak często spotykane zwężenie zakresu indywidualnej inicjatywy, które prowadzi do zahamowania rozpędu życiowego, do ograniczenia zainteresowań i obniżenia poziomu życia umysłowego jednostki. Zjawiska te niweczą twórczą postawę wobec życia — zamiast twórców, samodzielnych pracowników w każdej dziedzinie, spotykamy coraz częściej tylko odtwórców, czy po prostu konsumentów.

Psychika ludzka odznacza się jednak skłonnością do poszukiwania środków, które niwelują niekorzystne wpływy otoczenia. Skutkiem tego człowiek dąży z jednej strony do znalezienia namiastek, które mu umożliwiają odzyskanie zachwianej równowagi życiowej, a z drugiej strony poszukuje używek, które go w pewien sposób narkotyzują i które mu pozwalają odgraniczyć się jakby od szkodliwej rzeczywistości.

Te skłonności psychiki ludzkiej leżą niewątpliwie między innymi u podstaw zjawiska tak wielkiego upowszechnienia pewnych form rozrywek, a mianowicie pasjonowania się rzeczami sportowymi (piłka nożna, boks), wyścigami konnymi, a wreszcie... bridżem.

Jakkolwiek przywykło się mniemać, że każde niemal z pojęć, omawiających wymienione formy rozrywek, posiada charakter pejoratywny, ujemny, trzeba pamiętać, że w świetle psychologii, a raczej higieny psychicznej, szerzej pojętej, o zasięgu społecznym, te właśnie formy rozrywek posiadają charakter ambiwalentny, dwuwartościowy. Chociaż bowiem zawierają one wiele pierwiastków ujemnych, szkodliwych, to jednak stanowią także rodzaj bezpieczników, rozładowujących w pewnym stopniu szkodliwe napięcia psychiczne w masach. Na jednym z seminariów w uniwersytecie stołecznym rozważano niedawno interesujące zjawisko zbieżności pomiędzy wzrostem popularności pewnych rodzajów sportu, jak np. boksu w jednej z dzielnic Warszawy, a spadkiem przestępczości w tej dzielnicy.

Nikomu nie ubliżając, można analogicznie przypuszczać, że podobna korelacja może mieć miejsce pomiędzy rozpowszechnieniem bridża, a złagodzeniem w pewnych sferach ostrości dysonansów światopoglądowych i politycznych.

Z tego punktu widzenia „bridżomania" stanowi jeden z objawów psychiki zdeformowanej w pewien sposób charakterem współczesnego życia i odgrywa również rolę pewnego rodzaju „bezpiecznika społecznego". To jeden aspekt — ogólniejszy. Istnieje jednak i drugi — jednostkowy. I w tym aspekcie „bridżomania" jest objawem niewątpliwie i zdecydowanie negatywnym. Tu znów potrzebne jest zastrzeżenie. Rozważania niniejsze nie powinny być przez nikogo poczytywane za próbę dyskredytowania jednostkowych upodobań — są one raczej próbą analizowania pewnych zjawisk .

Bridż ułatwia — nawet obcym sobie ludziom — nawiązywanie kontaktu, przy braku ogólnych tematów, które możnaby poruszać bez obawy wywołania konfliktó -. Jest on najprostszą namiastką rozmowy — sztuki zanikającej. Jest środkiem „zabijania czasu", lecz jest także wyrazem biernej postawy wobec przejawów życia. Zwykle zalicza się bridż do kategorii rozrywek umysłowych. I tak jest niewątpliwie. Z drugiej strony jednak wiadomo, iż dobre wyniki przy bridżu nie zawsze pokrywają się z przejawianiem inteligencji w życiu codziennym.

Zorganizowanie bridża rozwiązuje w wielu wypadkach kwestię zebrania towarzyskiego. Jeśli zapewniona jest dobra „partia", wówczas ujść może wiele mankamentów przyjęcia.

Psychologia i higieniści psychiczni negatywnie ustosunkowują się do „manii bridżowej". Podnoszą, iż prowadzi ona do jednokierunkowości myślenia, do zwężenia zainteresowań, niweczy szereg okazji do rozwoju psychiki, sprzyja powstawaniu aspołeczności. Jest bezwzględnie szkodliwy u młodzieży, kiedy umysł powinien być otwarty, chłonny, kiedy zarówno budzenie namiętności do hazardu, jak i każde ograniczenie zainteresowań (a jest to jeden ze skutków intensywnej i zbyt częstej gry w bridża) może być zgubne. W starszym wieku, kiedy zdolność receptywna jest ograniczona, bridż może stać się w pewnych okolicznościach stosowną namiastką.

Lekarze zwracają uwagę na bardzo ujemne dla organizmu skutki spędzania przy zielonym stoliku wielu godzin, w pozycji nieruchomej, w dusznym zazwyczaj lokalu, po kolacji, w atmosferze napięcia psychicznego, często spotęgowanego jeszcze alkoholem, w dodatku w porze, która na ogół powinna być przeznaczona na odpoczynek.

Należy jednak pamiętać, że potępianie bridża dla niego samego byłoby nierozsądne.

Namiętność do gry w karty jest objawem pewnych zakłóceń w psychice, a nie istotą zjawiska. Należałoby więc zwalczać nie bridża, lecz „manię bridżową".

Mgr. Stanisław Grzelecki

Tajemnica kawalera d'Eon

Mademoiselle Genevieve de Beaumont skończyła czytać wybrany rozdział z „Wyznań" Jana Jakuba Rousseau. Carowa Elżbieta podniosła się, dając tym znak końca wieczoru i uśmiechnąwszy się wdzięcznie do swej ulubionej lektorki, szła powoli między szeregiem zgiętych w nieskończonych ukłonach dam dworu.

W pokoju sypialnym Jej Królewskiej Wysokości carowej Rosji znajdowała się tylko księżna Daszkow, przygotowując toaletę nocną swej pani.

— Jakże urocza jest ta młoda Francuzka — rzekła o swej lektorce carowa do księżnej Daszkow. — Byłoby naszym życzeniem, aby panny naszego dworu brały przykład z panny de Beaumont.

— To też mademoiselle Geneviève przybyła na nasz dwór najpochlebniej polecona przez króla Ludwika XV-go — odpowiedziała księżna.

— Tak, ale byłyśmy do niej nieco uprzedzone. Opisywano nam zawsze Francuzki jako uosobienie kokieterii i lekkomyślności, a tymczasem Geneviéve de Beaumont zadała kłam legendzie. Jest zachwycająco piękna, ale przy tym tak pełna rezerwy, że wszyscy młodzi ludzie z naszego towarzystwa szaleją za nią. Dotychczas przynajmniej mogli ubiegać się, choć bez skutku, o jej względy... Opowiadają bowiem — tu pani Daszkow zniżyła głos do szeptu — że pewien lord jest nią ogromnie zajęty, ale tymczasem z podobnym, jak i inni, rezultatem...

Bawiąc carową Elżbietę tą rozmową, księżna pomogła jej zdjąć wspaniałą krynolinę, ozdobioną futrem i prawdziwie królewskie klejnoty, podała jej następnie piękny strój nocny.

— Lord? — zapytała zaciekawiona carowa. — Jest tylko jeden przecież na naszym dworze. A więc Ferrers?

— We własnej osobie, Wasza Wysokość.

— A cóż na to mówi Lady Ferrers?

— Tymczasem nic, nie wie chyba prawdy, ale jej zazdrość jest przecież znana — mówiła księżna, zdejmując carowej pantofle i białe pończochy.

Pani Daszkow uwolniła carową od ogromnej peruki i włożyła na głowę kornet o dwóch rożkach. Z westchnieniem ulgi władczyni Rosji weszła po pięciu schodkach do swego królewskiego łoża i zanurzyła się w jedwabną pościel.

— Albo się bardzo mylę, albo lord Ferrers dostanie haniebnego kosza — orzekła wesoło carowa. — Dobranoc, księżno.

Pani Daszkow oddała głęboki ukłon dwum rożkom kornetu, które symbolizowały w tej chwili carową Wszechrosji i razem z damami dworu, czekającymi w przyległym salonie, także udała się na spoczynek. Po dłuższej chwili petersburski zamek był pogrążony w głębokim śnie.

SEKRETNA MISJA

Nie spała tylko w swoim pokoju panna Genevév,e de Beaumont. Siedząc przy stole, ulubionym swym ruchem skubała delikatny meszek nad różowymi ustami i pokrywała drobnym pismem jeden arkusik cienkiego papieru za drugim:

„Przez tego samego tajnego kuriera posyłam Waszej Wysokości ostatni raport o wszystkim, co było możliwe do zaobserwowania w czasie mego pobytu na dworze carskim. Mam nadzieję, że udało mi się w sposób zadowalniający wypełnić tajną misję, jaką mnie Wasza Wysokość raczyła obarczyć i że teraz mogę już wrócić do Francji, tym bardziej, że sytuacja moja jest wyjątkowo trudna...".

Lekki szmer dał się słyszeć w przyległym pokoju. Pisząca zawołała głośno:

— Kto tam?

Żadnej odpowiedzi. Geneviève zamknęła papiery w szkatułce, klucz od której ukryła na piersi. W natężeniu słuchała cichych, kocich kroków. Cofnęła się w głąb pokoju, ku drzwiom. wiodącym do saloniku. Czekała bez lęku, aż nocny gość ujawni swe oblicze. Nie doczekawszy się żadnego no-

wego szmeru, weszła do pokoju, skąd usłyszała ciche kroki. W pokoju znajdował się w tej chwili szczupły, elegancki mężczyzna.

— Lord Ferrers!—zawołała ostro dziewczyna. — co pan robi w moim salonie o tej porze?

— Niech mi pani wybaczy, nie mogłem znaleźć innej sposobności, aby widzieć panią samą, aby wyznać pani...

— Niech pan natychmiast stąd wyjdzie — rozległ się pełen oburzenia głos Francuzki.

— Błagam, niech mnie pani wysłucha! Jestem tylko nieszczęśliwym człowiekiem, który umiera z miłości do pani!

Mówiąc te słowa, lord Ferrers upadł do stóp Geneviève, starając się ucałować rąbek jej sukni.

Panna de Beaumont skoczyła w tył.

— Pan jest szalony! Proszę wyjść! Gdyby ktokolwiek zobaczył pana u mnie...

Ale mężczyzna, nie słuchając surowych słów, uniósł głowę od stóp dziewczyny i błagalnie prosił:

— Bądź tak dobra jak jesteś piękna, nie odpychaj mnie, kocham...

Zamiast odpowiedzi na to namiętne wyznanie, Geneviève bez wahania schyliła się, z furią schwyciła pięknego lorda za przeguby dłoni i z siłą, jakiejby nikt nie podejrzewał w młodziutkiej Francuzce, cisnęła mężczyznę w drzwi, prowadzące na galerię. Lord Ferrers wleciał tam z rozpędem, Geneviève z ironicznym uśmiechem przekręciła klucz w zamku i zabrała się do ukończenia przerwanej, zagadkowej korespondencji.

PANNA AMBASADORKA

Po kilku dniach carowa Elżbieta, w dowód szczególnej łaski, przyjęła mademoiselle de Beaumont na rozmowie tête-à-tête.

— Mademoiselle — powiedziała carowa z akcentem wielkiej serdeczności — składamy pani wyrazy uznania i będziemy pamiętać, że dzięki pani cudownemu wpływowi zawarliśmy właśnie traktat z Francją, który nas w pełni zadawalnia. Dlatego też panią pierwszą o tym traktacie mamy przyjemność zawiadomić.

— Dziękuję Waszej Królewskiej Mości za tę oznakę łaski, jak i za wszystkie inne, których zaznałam od czasu mego przybycia do Rosji — odrzekła panna de Beaumont.

— Wezwaliśmy też panią tutaj dla wspólnego rozważenia projektu, który pani dotyczy. Żeby umocnić naszą współpracę z Francją, chcemy prosić Jego Wysokość Ludwika XV o pozwolenie zatrzymania pani u nas z tytułem dożywotniej lektorki przy naszej osobie.

Wyraz prawdziwego zakłopotania odmalował się na twarzy panny de Beaumont.

— Nie wiem, jak mam podziękować Waszej Królewskiej Mości za tyle łaski, ale obawiam się, że król Francji oczekuje już mego powrotu; moje obowiązki mnie wzywają, żałuję...

— Pani żałuje, ale pani odmawia? — powiedziała żywo Elżbieta.

— Proszę mi wierzyć, Wasza Wysokość, że gdyby to nie był rozkaz mego króla, z największą radością spędziłabym życie na tym dworze.

— Ale nikt tu pani niczym nie dotknął? Nie prześladował w jakiś sposób?

— Niech mi Wasza Wysokość wybaczy, ale nie mogę o tym mówić. Jakakolwiek niedyskrecja z mojej strony mogłaby głęboko zranić kobietę, godną najgłębszego szacunku.

— Masz równie piękną duszę, jak twarz, moje dziecko — odrzekła wzruszona carowa. — To wystarczy. Nie będę pani dłużej zatrzymywać wbrew jej woli. Ale w dowód naszej łaski pani będzie osobą, która doręczy w naszym imieniu świeżo podpisany traktat królowi Ludwikowi XV.

Biorąc podany sobie dokument, Geneviève z szacunkiem ucałowała rękę carowej Elżbiety, która łaskawie dorzuciła:

— Często będziemy żałować twego uroczego towarzystwa, moje dziecko.

PIĘKNY KAWALER D'EON

W dziesięć lat później, w Londynie 1770 roku, odbywał się wielki bal w pałacu St. James. Tłum zaproszonych gości przelewał się w dziesiątkach wspaniałych salonów, a wszyscy starali się dotrzeć do sali, gdzie król Jerzy III i królowa Zofia Karolina przyjmowali hołdy arystokracji. W tym najdoborowszym gronie powszechną uwagę zwracał minister pełnomocny Francji, niezmiernie elegancki i przystojny, wyborny tak rycerz jak i dyplomata, słynny z bohaterskich czynów podczas wojny siedmioletniej. Gdy tak strojny w kostium galowy, z orderami na piersi, w srebrzystej peruce przechodził z sali do sali, nagle koło drzwi jakiś głos niewieści zawołał z wyraźnym słowiańskim akcentem:

— Panna de Beaumont... w tym przebraniu!

Młody dyplomata zwrócił się do księżnej Daszkow (ona to bowiem była) z zapytaniem:

— Pani zna z pewnością moją siostrę? Ale pani Daszkow nie można było przekonać. Choć minister pełnomocny Francji wymienił jej swe pełne nazwisko — Charles d'Eon de Beaumont, zapewniając, że siostra jego była przed laty lektorką na dworze rosyjskim, pani Daszkow gorączkowo porównywała głos, wzrost, ruchy, wyraz i rysy twarzy i coraz bardzej utwierdzała się w przekonaniu, że widzi przed sobą nie żadnego kawalera d'Eon, ale pannę Geneviève de Beaumont. Zdania swego piękna Rosjanka, zaprzyjaźniona z wielu rodzinami angielskimi, nie ukrywała przed nikim. Plotka poszła z salonu do salonu, stając się pikantną i rozmaicie komentowaną sensacją dnia.

Mimo zakazu samego króla, aby podobnymi podejrzeniami nie znieważać przedstawiciela Francji, szepty nie ustawały. Te wieczne domysły — kobieta czy mężczyzna? nie mogły nie dojść do uszu kawalera d'Eon i wkrótce zrobiły niemożliwym dalszy jego pobyt w Londynie:

Wyznawszy podobno komuś (tym kimś miał być słynny autor Beaumarchais), że jest „nieszczęśliwą dziewczyną", kawaler d'Eon, zobowiązany do noszenia wyłącznie sukien kobiecych i zaopatrzony materialnie, wylądował w Wersalu.

Wskrzeszonej pannie de Beaumont, zdobnej w wojskowe ordery, nie brakło konkurentów. Nie chciała nawet słuchać o zamążpójściu, choć jej szafy, zaopatrywane z pomocą zaufanej pani Berlin, były pełne eleganckich sukien i kokieteryjnych strojów.

KONIEC LEGENDY

Mimo konkurentów i kobiecej kokieterii wojowniczy duch mieszkał w pannie d'Eon de Beaumont. Nie mogła sobie pewnego razu odmówić przyjemności przybrania się w męski strój z bronią i urządzenia szalonej eskapady konnej. Niestety poznano ją, a za przekroczenie wyraźnego rozkazu króla czekała kara. Przyszło trzymiesięczne więzienie w Dijon a potem przymus dożywotniego mieszkania w rodzinnym mieście Tonnerre.

Był to cios moralny i materialny dla kobiety—żołnierza. Zabrała się do dawania lekcji szermierki—sztuki, którą wprawiała w zachwyt mistrzów Francji i Anglii. Zaczęła pisać pamiętniki. Pasją jej, mimo ograniczonych środków, nadal pozostała elegancka garderoba, kosmetyka, koronki.

W roku 1783 pozwolono jej wyjechać do Londynu, gdzie nadal miała życzliwe grono przyjaciół. Tu napisała swoje pamiętniki i poświęciła się — bez wielkiego powodzenia — literaturze. Umarła w zapomnieniu w 81-szym roku życia. Zażądano autopsji zwłok przez królewskich lekarzy. Zeznali oni pod przysięgą, że ciało Charles —Geneviève—Luise—André—Auguste Timothée d'Eon de Beaumont, urodzonego w Tonnerre w październiku 1728 roku, zmarłego w Londynie w czerwcu 1810 roku, było ciałem normalnie zbudowanego mężczyzny.

Losy kawalera d'Eon opowiedział Claude Jan. I oto koniec legendy o pięknym kawalerze d'Eon.

Jane

Ciernie sławy

Życie słynnych osobistości nie jest wcale takie zabawne, jakby to się na pozór zdawać mogło. Nie mówiąc już o władcach czy wybitnych politykach, którym częstokroć grożą zamachy przejdźmy do tak zwanych ulubieńców publiczności, jak znani śpiewacy, artyści filmowi i teatralni, muzycy, słynni sportowcy itp., którym wprawdzie nie grozi zamachowiec z bombą lub rewolwerem, ale którym za to zbyt liczni wielbiciele dokumentnie zatruwają każdą wolną chwilę.

Jeszcze u nas, w starej Europie, nie jest im tak źle, ale nie daj Boże być popularnym w Ameryce. Nie pomoże podróżowanie pod przybranym nazwiskiem, nie pomoże peruka ani ciemne okulary, adoratorzy mają dziwny jakiś instynkt i nic się przed nimi nie da ukryć. Zatrują podróż poślubną młodej parze robiąc jej na każdym kroku owacje, od rana do nocy będą żądali fotografii z autografami, potrafią nawet na pamiątkę zedrzeć krawat i podrzeć ubranie na swym ulubieńcu, chcąc za wszelką cenę mieć jakąś jego rzecz na własność. Zwłaszcza rzesze starych panien i podlotków, kochających się w amantach filmowych, znane są z okrucieństwa i zaborczości. Mógłby coś o tym powiedzieć Robert Taylor, uchodzący obecnie za następcę Rudolfa Valentino, którego dwukrotnie musiał ratować oddział policjantów przed zgrają rozszalałych niewiast, z których nawet kilka uzbrojonych w nożyczki, usiłowało zdobyć choć pasemko włosów, rosnących na głowie nieszczęsnej ofiary.

Zresztą jeżeli chodzi o artystów, to wszystkie takie manifestacje są dla nich wyśmienitą reklamą, i w czym większych opałach znajduje się „gwiazda", tym radośniej impresario zaciera ręce. To samo z zawodowymi sportowcami, którzy cieszą się w Stanach olbrzymią popularnością. Aby ich tylko zbytnio nie uszkodzono w czasie spontanicznych owacji, to już wszystko jest w porządku. Oczywiście trzeba jeszcze przypilnować, aby odpowiedni moment został uwieczniony na fotografii i przedostał się do wszystkich pism, a powodzenie najnowszego filmu, czy mającego się odbyć meczu, zapewnione w 100%.

Gorzej jednak dzieje się w Ameryce literatom, których sława rodzi częstokroć bardzo kwaśne owoce. Zanotowano bowiem wiele wypadków, w których zwykli oszuści, lub nawet ludzie pragnący po prostu czymś się wybić, „pożyczali" sobie ich nazwiska. Zwykle takie sobowtóry grasują na głębokiej prowincji, gdzie trudniej ich zdemaskować i używają życia na konto słynnych osobistości ze świata literckiego, do których są trochę podobni zewnętrznie, lub mają podobne w brzmieniu nazwisko. Tak na przykład do pism zamieszczających powieści Edny Farber, autorki „Statku Kemediantów", zaczęły napływać listy, protestujące przeciwko ukazywaniu się w druku jej utworu i żądające zbojkotowania powieściopisarki, ponieważ jest ona postacią wybitnie ujemną. Co się wkrótce okazało w którymś z mniejszych miast Texasu pomysłowa jakaś niewiasta pożyczyła sobie nazwisko powieściopisarki, aby zrobić się bardziej interesującą, a że prowadziła się bardzo źle, więc zepsuła jej dokumetnie opinię. Oszustkę aresztowano, ale Edna Farber musiała długo pracować nad odzyskanie dobrej sławy w Texasie.

Sinclair Lewis miał również niemiłą przygodę. Pewien Don Juan z Iraho zaręczył się w jego imieniu z kilkoma pannami i autor „Babbita" musiał ponosić konsekwencje. Wytoczono mu proces o niedotrzymanie obietnicy małżeństwa, co jak wiadomo jest surowo karane w Stanach Zjednoczonych. Ale oczywiście sprawa szybko została wyjaśniona i ostatecznie właściwy sprawca musiał cierpieć za swoje grzechy.

Gdy nazwisko jest rzeczywiście to samo, sytuacja jeszcze bardziej się komplikuje. Booth Tarkington w parę miesięcy po wydaniu „Monsieur Beaucaire", dowiedział się, że jakiś młody człowiek sprzedaje jego książkę jako swoją, opatrując ją w dodatku autografem. Interes idzie świetnie i młodzieniec rozsprzedał już mnóstwo egzemplarzy. Przyłapany długo nie chciał się przyznać do winy, twierdząc, że to właśnie on, a nie kto inny jest prawdziwym Booth Tarkingtonem.

Parę lat temu dosyć przykra historia spotkała nowelistkę Gertrudę Atherton. Zaczęła otrzymywać listy od jakiegoś pana z Chicago, błagające, aby przestała uwodzić jego syna i nie łamała mu kariery. I tym razem okazało się, że jakaś pomysłowa panna, chcąc dodać sobie uroku, wykorzystywała cudze nazwisko.

Najwięcej jednak przejść na podobnym tle miał Harvey Allen od czasu sukcesu, osiągniętego przez swą powieść „Anthony Adverse" i Margaret Mitchell znana obecnie całemu światu autorka „Gone with the Wind" („Przeminęło z wiatrem"). Tyle osób zbierało cichaczem owoce ich sławy, tak często posługiwano się nie zawsze w czystych celach, ich nazwiskami, że musieli przedsięwziąć najdalej idące środki ostrożności. Redakcje wszystkich pism prowincjonalnych, zostały uprzedzone, aby o każdorazowym pojawieniu się Hervey Allena lub Margaret Mitchell zawiadamiały natychmiast telefonicznie prawdziwych autorów. To też obecnie liczba ich „sobowtórów" została niemal zrudukowana.

Dlaczego zwykli oszuści, czy też ludzie o wygórowanej ambicji, podszywają się specjalnie pod nazwiska literatów, a nie np. słynnych śpiewaków, muzyków, artystów itp.? Odpowiedź na to jest prosta. Przede wszystkim pisarze mniej są znani z fotografii, a poza tym łatwiej ich udawać. Skrzypka czy tenora zaczną prosić o koncert, i kompromitacja gotowa, a udając poczytnego autora wystarczy znać treść paru jego książek, choć i bez tego właściwie można się obejść. Wieczne pióro tkwiące w kieszonce, lub maszyna do pisania, to akcesoria które wystarczą w zupełności, aby nabrać Yankesów, już z natury dosyć naiwnych, zwłaszcza jeśli chodzi o prowincję.

Oscar.



Biżuteria stanowi konieczne uzupełnienie strojnej toalety. Można ją nosić na szyi, w uszach, we włosach, spinać upięcie stanika lub szarfę, przybierać nią ramiona i palce.

To i owo

PANIE DO TOWARZYSTWA

Samotni panowie znajdujący się w Nowym Jorku mogą się zwrócić do „biura pań do towarzystwa" założonego przez miss Elsie Miller i jej 9 wspólniczek. Za opłatą 10 dolarów, plus 2 dolary, jako zwrot kosztów za taksówkę, „panie do towarzystwa" oprowadzają „przyzwoitych" panów po mieście w poszukiwaniu dobrej i godziwej rozrywki. Gdy minie północ obowiązki ich zasadniczo się kończą, ale za dodatkowe 5 dolarów można zdobyć ich towarzystwo do godz. 2-ej, a za następne 5 dolarów — do 4-ej nad ranem. Od kandydatek na „panie do towarzystwa" wymaga się życiowego doświadczenia, obycia i dobrych manier. Rekrutują się one przeważnie z pośród wdów i rozwódek, aby otrzymać zajęcie muszą być polecone przez sześć osób na stanowiskach i godnych zaufania. Jedna z już zatrudnionych pań posiada polecenie od samej żony prezydenta Stanów Zjednoczonych, pani Fr. Roosevelt.

„Panie do towarzystwa" mogą udawać się z panami jedynie do miejsc publicznych, Prywatne przyjęcia, czy samotne wycieczki nie są dozwolone, nie wolno im też podawać swego prawdziwego nazwiska.

CUKRZONE WŁOSY

Fryzury modne obecnie są niebywale skomplikowane. Loki i loczki spiętrzone na czubku głowy, wijące się nad uszami, spływające na szyję wyglądają czasem uroczo i dodają wielu paniom wdzięku i kobiecości, ale muszą być doskonale utrzymane, co wcale nie jest łatwe. Wyszedłszy prosto „z pod maszyny" pani jest uczesana świetnie, następnego dnia już jest gorzej, a po paru — każdy włos wije się w inną stronę. Aby dopomóc kobietom w rozwiązaniu tego trudnego problemu, jak zachować skomplikowaną fryzurę przez dłuższy czas, fryzjer Sydney Guilaroff zastosował roztwór cukru, którym powleczona głowa zachowuje aż do umycia swój pierwotny wygląd. Zwłaszcza artystki filmowe i teatralne korzystają gorliwie z nowego wynalazku, gdyż piękna aparycja jest przecież dla nich sprawą pierwszorzędnej wagi. Inna sprawa, że przypominają się nam trochę czasy kunsztownych fryzur przybranych okrętami, ptakami, wieżyczkami itp., fryzur nieczesanych tygodniami, których właścicielki musiały używać specjalnych młoteczków do walki z insektami. Miejmy nadzieję, że obecnie do tego nie dojdzie!

TRESOWANE RYBY

Okazuje się, że ryby zupełnie niesłusznie są uważane za jedne z najgłupszych stworzeń. Dr Oxner, opiekun najstarszego w Europie akwarium w Monte Carlo, twierdzi, że ryby mają pamięć i można je nauczyć wielu rzeczy. Dwa miesiące cierpliwej nauki wystarczy ,aby złota rybka, szczupak czy inny węgorz przyzwyczaił się do jedzenia z ręki. Nie dość na tym. Doktór Oxner uczy także swoje pupilki i pupilów przeróżnych sztuczek, oczywiście niezbyt skomplikowanych. Tak na przykład stadko kolorowych japońskich rybek potrafi przepływać w porządku przez zanurzoną obręcz i robi to wiele razy z prawdziwą przyjemnością, jak twierdzi ich opiekun. Swoją drogą dla amatorów rybołóstwa, których nie brak na całym świecie, było by lepiej, żeby dr Oxner nie zajmował się zbyt gorliwie kształceniem ryb i rybek.

WYBREDNY KOŃ

„Bill", piękny, biały koń, występujący jako jedna z czołowych atrakcyj wielkiej rewii w Radio City Music Hall w Nowym Jorku, spożywa swoje śniadania, obiady i kolacje na stole nakrytym obrusem. Jako menu otrzymuje on kawałek trawnika podany na specjalnej tacy. Trawa jest świeżutka i hodowana dla „Billa" nową metodą, przy użyciu najrozmaitszych nawozów, w odpowiedniej temperaturze i w powietrzu o umiarkowanej wilgotności. „Bill" zjada ją ze smakiem, ale nie żarłocznie, w ogóle przy stole zachowuje się bez zarzutu, jak bowiem twierdzi jego właściciel, jest najlepiej wychowanym koniem na świecie.

KURSY DAKTYLOSKOPII

Mary E. Hamilton, pierwsza kobieta—policjant w Nowym Jorku, prowadzi kursy z zakresu daktyloskopii, specjalnie dla policjantek, pielęgniarek i nauczycielek. Normalny kurs trwa trzy miesiące i składa się z zajęć praktycznych, a więc nauki prawidłowego brania odcisków palców oraz umiejętnego odczytywania ich, jeśli jednak ktoś chce się w tym fachu specjalizować, przebywa w szkole aż trzy lata. Obecnie znajomość daktyloskopii nie tylko jest potrzebna przy rozpoznawaniu przestępców, ale również wymagana jest w szpitalach. Częste wypadki zamieniania niemowląt zmusiły szpitale amerykańskie do wprowadzenia systemu identyfikowania dzieci na podstawie odcisku ręki lub stopy. Natychmiast po urodzeniu pielęgniarka bierze daktyloskopijny odcisk kończyn dziecka i umieszcza w odpowiedniej kartotece z nazwiskiem. Ponieważ, jak wiadomo, nie ma na świecie dwóch osób, które miałyby jednakowe linie na rękach, o pomyłce nie może więc już być mowy.

PRAWDZIWI MIŁOŚNICY MUZYKI

Muzyk Jose Iturbi opisuje ze wzruszeniem wydarzenie, którego był świadkiem w wagonie restauracyjnym pociągu, zdążającego do Cennecticut. Była to niedziela i radio nadawało wspaniały koncert symfoniczny. Pomywacz stukający talerzami w sąsiedinm przedziale zaprzestał swej pracy, kelnerka obsługująca gości zatrzymała się w pół drogi, również pasażerowie, oczarowani dźwiękami muzyki, zastygli bez ruchu nad swoimi potrawami. Zapanowała cisza mącona jedynie skwierczeniem befsztyków smażonych w kuchni na patelni. Ale i te odgłosy wkrótce ustały. Kucharz zdjął patelnię z ognia i stanął zasłuchany w lekko uchylonych drzwiach. Szkoda, że wykonawcy koncertu nie mogli widzieć tego widoku, była to bowiem manifestacja dużo bardziej wzruszająca, niż najspontaniczniejsze oklaski.

Żal

Były bory cieniste, szumiące,
Mgły różowe, zasnute nad rzeką,
Błękit nieba, i spokój i słońce.
Ciche pola daleko... daleko...

Były ciepłe wieczory lipcowe,
Gdy się niebo od zorzy paliło,
Były noce, jasne, księżycowe...
Tylko ciebie nie było... nie było...

BOGUWOLA



Letnie rozmówki na zimowe tematy





Zuzia leży rozciągnięta leniwie na plaży. Wystawiła na słońce i tak już dobrze brązowe plecy i zgrabne, długie nogi. Resztę przykrywa brązowy kostium kąpielowy. Kasztanowate włosy, przyrudziałe trochę od słońca, spadają na ramiona, podobne do lwiej grzywy.

Obok Zuzi praży się śniada, ognista brunetka Wanda, a tylko trzecia, subtelna i delikatna blondyneczka Zosia, kryje się w cieniu wielkiego parasola. Jej biała cera nie reaguje zbyt dobrze na mocne promienie letniego, nadmorskiego słońca, jak zresztą i błękitny kostium, który ma na sobie.

Wszystkie trzy milczą, każda zadumana o swoich własnych niebieskich migdałach. Fale morza lekko pluskają, rozlewając się białą pianą po piasku wybrzeża.

— Wiecie o czym myślę? — przerywa ciszę głos Zuzi — Jak skompletować sobie garderobę na sezon zimowy, aby zawsze być odpowiednio ubraną.

— Już myślisz o zimie, przecież jeszcze niewiadomo jaka będzie moda.

— Nic nie szkodzi, obmyśliłam sobie dokładnie wszystko. Wiem co mi będzie potrzebne, obmyśliłam w jakim kolorze będzie jaka część stroju, a co do fasonów, to po zjawieniu się pierwszych żurnali wybiorę je sobie.

— Znakomicie, ale jak możesz myśleć o kolorach, kiedy nie wiesz, jakie będą modne.

— Z zasady nie ubieram się w „modne" kolory — odparła Zuzia — po pierwsze dlatego, że „modny" po paru dniach staje się obnoszonym, a po drugie wiecie dobrze, że mam swój kolor, a właściwie kombinację kilku kolorów, które zawsze noszę, co pozwala na donaszanie starych rzeczy, gdyż pasują do nowych.

— Podziel się więc z nami tym, coś umyśliła! — zawołały Zosia z Wandą.

— A więc słuchajcie: wiecie dobrze, że głównym moim kolorem jest brązowy, a do niego noszę rzeczy zielone, czerwono-cynobrowe, rdzawe lub żółte. Przede wszystkim strój na codzień: spódniczka z brązowej wełny, miękkiej i nie fantazyjnej, tak, aby można było ją nosić do różnych swetrów i bluzek. Do spódniczki zrobię sobie dwa swetry, pullower i jedną lub dwie bluzki. Do swetrów zaraz się zabieram, aby były w porę gotowe: jeden zrobię z długimi rękawami, pod szyję zapięty, z zielonej lub ciemno rdzawej wełny, co do tego jeszcze zobaczę, jaka wełna będzie ładniejsza; drugi będzie biały, też zupełnie prosty, z wyłożonym kołnierzykiem i krótkimi rękawami, w takim sweterku można nawet pójść na jakąś mniejszą wizytkę do dobrych znajomych. Poza tym muszę sobie zrobić pullower w kolorze spódnicy, który będę nosiła z bluzką z flory lub innej, miękkiej wełenki. Bluzkę zrobię zieloną jeśli sweter, ten pierwszy o którym mówiłam będzie rdzawy, a rdzawą, jeśli sweter będzie zielony. W ten sposób będę miała parę odmian. Jeśli mi starczy pieniędzy, to jeszcze uszyję drugą bluzeczkę z flory, cytrynową. Bluzki będą miały fason koszulowy. Będę mogła do nich nosić różne krawaty, wiązane w kokardę lub po męsku. A więc na co dzień będzie szereg kombinacji.

Konieczna jest poza tym wełniana sukieneczka: „Petite Robe", zrobię ją ciemnozieloną i będzie mi służyła na skromniejsze wizyty, na tańsze miejsca do teatru itd.

A teraz wizyty i bale. Tu mam genialną kombinację: z brązowego matowego jedwabiu sukienka wizytowa z bolerkiem, uszyta w ten sposób, że spódnica osobno, bluzka z krótkimi rękawami osobno i bolero z długimi rękawami. Do tego długa do ziemi, szeroka spódnica z tegoż materiału, a poza tym biała strojna bluzeczka z szyfonu, ozdobiona koroneczkami.

Patrzcie ile mam z tego kombinacji.

1. Brązowa sukienka krótka z bolerkiem lub bez.
2. Brązowa spódniczka, z białą bluzeczką, z bolerkiem lub bez.
3. Brązowa suknia z długą spódnicą.
4. Brązowa długa spódnica z białą bluzką, szalenie modny obecnie strój balowy, do którego będę nosiła szeroką, zieloną szarfę z matowego jedwabiu.

Z kawałka brązowego jedwabiu zrobię sobie staniczek, mocno wydekoltowany z tyłu, który z długą brązową spódnicą i jakimś efektownym kwiatem na ramieniu da mi strojną suknię balową.

Do tego potrzebne mi są trzy pary obuwia: brązowe boksowe półbuciki, brązowe zamszowe czółenka i brązowe atłasowe lub sandałki na bale. Co do palt, to mam ciemnopiaskową, angielskiego kroju jesionkę i brązowe futro, które wymaga tylko małej reperacji. Poza tym brązowy skromny filcowy kapelusik i jakaś mała czapeczka w tymże kolorze dopełnią stroju. Szaliki potrzebne mi są dwa: rdzawy i zielony. Parę krawatów i pasków w tych kolorach, co poszczególne części stroju i będę zawsze ubrana ef-ef.

— Nadzwyczajnie to obmyśliłaś, jeśli pozwolisz, to i my skorzystamy z tego planu, obierając oczywiście inne fasony i inne kolory. Musisz nam tylko dobrać kolory.

— Doskonale! — ty Zosiu jako blondyn-



ka musisz mieć tony niebieskie, wiem, że Ci w nich najlepiej, a więc: wełniana spódniczka granatowa, sweter z długimi rękawami szafirowy, a z krótkimi biały lub bladoniebieski, pullower granatowy, a bluzeczka z flory dla odmiany jasnopiaskowa.

Suknię jedwabną zrobisz granatową, a bluzeczka z szyfonu bardzo blada niebieska lub kremowa, może być oczywiście biała, jeśli zechcesz, lub lekko złotawa w odcieniu twoich włosów. Szarfę zrobisz szafirową.

Sukienka wełniana może być bleu, czyli jasno szafirowa. Będzie pasowała do twojej jesionki, która też jest w tym kolorze i do granatowego zimowego palta. Obuwie oczywiście granatowe. Ale, ale, wspominałaś, że masz zamiar kupić sobie futro? Radziłabym Ci popielate, a jeśli nie chcesz to czarne i to najlepiej foki, gdyż blondynkom najlepiej w fokach, a czarne do wszystkiego pasuje.

— Ty Wandziu, ognista i demoniczna brunetko, oczywiście za podstawę weźmiesz kolor czarny, a dodatkowe kolory mocne i czyste. Do czarnej, wełnianej spódniczki sweter zielony z długimi rękawami, a biały z czerwonym paskiem, ten drugi.

Bluzeczka z flory w czystym czerwonym kolorze o odcieniu cynobru i szary pullower, do tego pasek w kolorze tym, co bluzeczka (ten sam co do białego sweterka).

Sukienkę wełnianą zrobisz sobie w kolorze czerwonego wina.

Jedwabne suknie będą oczywiście czarne, bluzka szyfonowa biała lub cytrynowa, a szarfa do białej czerwona lub zielona, a do cytrynowej może być fioletowa w odcieniu granatowym lub bordo.

Jesionkę masz popielatą, a futro czarne, będzie wszystko do tego pasowało. Z obuwiem też nie będziesz miała kłopotu, czarne półbuciki, czarne zamszowe czółenka, a do balowej sandałki czarne lub w kolorze szarfy.

„Dziękujemy Ci bardzo Zuziu, zastosujemy się do Twojej rady i poprosimy jeszcze w przyszłości o pomoc w doborze fasonów".

Ewa

P. S. Rozmowa ta była podsłuchana na plaży przez autorkę niniejszego artykułu, która zastrzega sobie na przyszłość prawo powrotu do powyższego tematu w chwili, gdy Paryż nadeśle pierwsze jesienne i zimowe modele, aby podać Kochanym Czytelniczkom dokładne fasony poszczególnych rzeczy. Na razie mogą Czytelniczki zacząć robić sweterki, których wykonanie wymaga pewnego czasu.

Teatr Misterium

Istnieje w Warszawie teatr zasługujący na szczególną uwagę, o którym jednak nie wszyscy wiedzą, a jeżeli nawet wiedzą to tylko bardzo niedokładnie, nie zdając sobie sprawy, że jest to teatr zakrojony na bardzo podniosłą miarę i bardzo godny poparcia.

Teatr Misterium pod dyrekcją p. Edwarda Stryckiego istnieje już od 12-tu lat. Jest to teatr popularny.

Początkowy repertuar teatru mieścił się w ramach normalnych przedstawień teatralnych — od kilku jednak lat wyodrębnił się, grając sztuki o nastawieniu ideologicznym — głównie religijnym i patriotycznym.

Teatr Misterium grywa w Warszawie. Zimą w salach parafialnych: kościoła św. Floriana na Pradze, na Grochowie w sali ks. arcyb. Galla. Latem na podwórcu kościelnym Św. Krzyża.

Siły teatru rekrutują się z artystów ZASP'u, młodzieży o wybitnych zdolnościach scenicznych i chórów parafialnych. Repertuar stanowią utwory sceniczne mistyczno-religijne jak: „Tajemnica Mszy Św." i „Uczta Baltazara" Calderona. Sztuki ideologiczno-patriotyczne jak: „Joanna d'Arc" Odyńca, „Obrona Częstochowy" i Prusa „Placówka". Wreszcie religijne o charakterze popularnym — jak „Królowa Niebios" Gawalewicza, grane w okresie świąt Bożego Narodzenia „Jezusowe Jasełka" i w wielkanocnym przedstawienie pasyjne „Golgota" Edwarda Stryckiego.

W obecnym sezonie teatr Misterium wystawił jeszcze jeden z dramatów Calderona pt. „Od Kolebki do Grobu". Utwór ten grany był przed 270 laty w Madrycie pod tytułem: „Wielki Teatr Świata" i jest jednym z najlepszych misteriów hiszpańskiego dramaturga.

Treścią utworu jest dramat życia ludzkiego jako komedii, w której człowiek ma odegrać rolę wyznaczoną mu przez Stwórcę i — narzuconą przez świat. Dusza o pierwiastku boskim i wolna wola mają mu pomagać w walce między przykazaniami Boga, a pokusami świata. Kto dobrze odegra swą rolę zostanie powołany przez Stwórcę na wieczne z Nim obcowanie. Kto uległ pokusom świata ale miał choć jeden moment skruchy w życiu, temu przysługuje prawo łaski. Tylko zupełnie źli i zmaterializowani nigdy nie zaznają radości życia wiecznego w niebie.

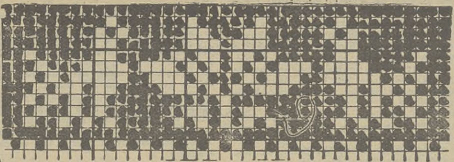
Ciekawa konstrukcja treści, piękny wiersz, doskonałe tłumaczenie znakomitego hiszpanisty dr Edwarda Boyé i wystawienie sztuki na wzór misteriów hiszpańskich na tle kościoła — składają się na interesującą całość wartą obejrzenia.

S. K.

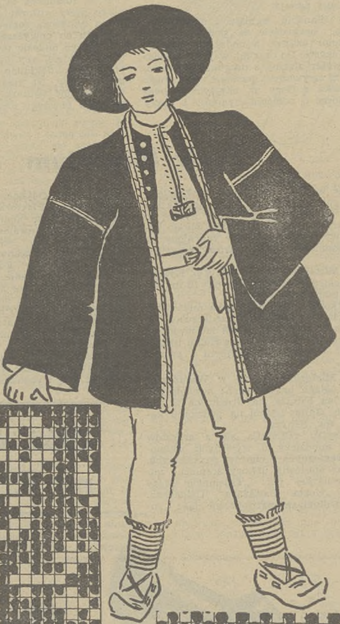
Złóż ofiarę na F. O. N.

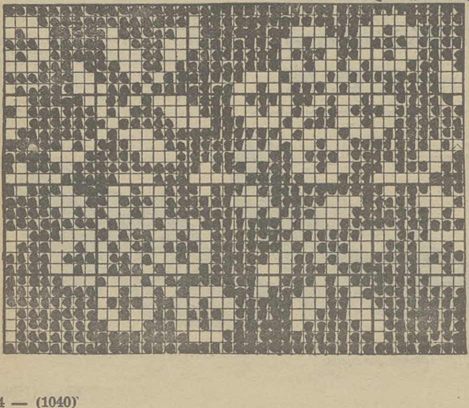


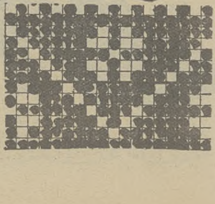
Modne pantofelki.











Polskie stroje ludowe

Strój górali z Beskidu Śląskiego

Mało znany i spopularyzowany u nas jest strój górali z Beskidu Śląskiego z okolic Wisły, Istebnej itd. Strój ten przypomina nieco zakopiański, a także w niektórych szczegółach huculski, pomimo znacznej odległości terytorialnej. Tłumaczy to się wędrówkami plemion ze wschodu na zachód w niedawnych stosunkowo czasach. Wędrówki te są dokładnie zbadane przez naukę, nie mogę jednak nad nimi się rozwodzić w tym artykule.

U górali beskidzkich, z powodu ich oddzielenia od świata zachował się haft krzyżykowy, a dopiero w ostatnich czasach przedostaje się haft biały. Haft krzyżykowy beskidzki robiony jest zawsze tylko jednym kolorem, czarnym, czerwonym, brązowym, rzadziej innymi i w ten sposób, że na rzadkim, szarym płótnie (bez pomocy kanwy) pokrywa się tło haftem, a wzór tworzy się z pozostawionego płótna.

Odzież tego ludu ma wygląd bardzo prymitywny.

Kobiety dawniej nosiły pod spód tak zwaną ciasnochę, czyli koszulę ze zgrzebnego płótna, bardzo obcisłą, bez rękawów, trzymającą się na jednem ramiączku, przeciągniętem przez jedno ramię.

Obecnie noszą zwyczajne koszule, na które wdziewają „kabotek". Jest to rodzaj bluzki płóciennej, na święto batystowej.

Kabotek jest krótki (zaledwie sięga pasa), z przodu rozcięty, przy szyi zmarszczony w prosty, stojący kołnierzyk. Rękawy ma krótkie, bardzo szerokie i ujęte w prosty mankiecik. Kabotek wisi luźno, lub przednie rogi ma założone za pas spódnicy. Kołnierzyk i mankiety ma zahaftowane haftem krzyżykowym. Ostatnio zaczynają ozdabiać przód kabotka haftem białym. Dolna część stroju góralki składa się z ciemnej, bardzo fałdzistej spódnicy i „fartucha".

Najstarszym typem spódnicy jest czarna, samodziałowa kiecka, zakrywająca tylko tył. Przód zakrywa tak zwany „modrzyniec", czyli fartuch drukowany na niebiesko, a zachodzący po bokach na kieckę. Przypomina to nieco przednią i tylną zapaskę Hucułek, tylko ma zupełnie inny charakter.

Na głowie noszą mężatki siatkowe czepce, ozdobione na przodzie koronką. Na to zakładają chustkę. Dawniej powszechnie noszono tak zwane „szatki narożkowe", czyli białą chustkę z wyhaftowanymi znaczkami krzyżykowymi w czterech rogach. Taką chustkę, złożoną po przekątni, wiązano z tyłu w bardzo skomplikowany sposób, tak, że tworzyły się rodzaje buf po obu stronach twarzy, a z tyłu rodzaj motyla. Teraz zaledwie parę kobiet umie ten węzeł zawiązać.

Noszą też tak zwane „szatki spuszczowe", dużą chustę białą, obszytą koronką i zahaftowaną krzyżykami na rogach, zwłaszcza na wierzchnim, który wypada na tyle. Zakładają te chusty tak, że zwisają z tyłu, pokrywając całe plecy.

Na nogach noszą czerwone, grube pończochy i kierpce skórzane. Pończochy zwijają się w obwarzanki, co stanowi specjalny szyk.

Od chłodu chroni góralkę „łoktusza" czyli biały szal z płótna, lub obrus samodziałowy, duża chusta noszona prosto, jak peleryna, a której dwa górne końce zawiązane są w węzeł pod brodą.

Obecnie najczęściej używają chustek fabrycznych, wełnianych, zwanych „hacką". Pod hackę noszą kożuszki, krótkie, żółte, ozdobione aplikacją z przeplatanych białych i czerwonych skórek.

Strój męski przypomina nieco podhalański, zwłaszcza białe, wełniane spodnie, zwane „wałaszczakami" lub „galatami". Mają one nad jedną nogawicą „uospór" (rozporek), a nad drugą „kapsę" (kieszeń). W lecie noszą spodnie płócienne.

Koszule są lniane, luźne, z przecięciem z przodu. Wzdłuż przecięcia bywa niekiedy wąski hafcik krzyżykowy, zrobiony nitką lnianą niebarwioną, takiż hafcik bywa i na mankietach. Koniec przecięcia zwykle zaznaczony jest kolorowym motywem krzyżykowym.

Na koszulę zakładają „bruclek", czyli krótką kamizelkę czarną lub granatową, a na święto czerwoną, na to brązową gunię, oblamowaną „lemką", kręconym sznurem z kolorowych włóczek. Ostatnio wchodzą w modę zamiast guniek, tak zwane „gunioki" kroju marynarskiego.

Nogi okręca góral onuczkami, zachodzącymi na spodnie i zakłada kierpce. Onuczki okręca gęsto sznurem, z nad którego wygląda brzeg krajki haftowanej, zwanej „nodkozińce".

Jako nakrycie głowy służy, dość dużych rozmiarów, czarny, pilśniowy kapelusz zwany „kłobukiem" lub „strełakiem".

Do podtrzymania spodni służy wąski pasek, zwany „gabaryjok".

Niektórzy noszą jeszcze szerokie, pasterskie pasy, zwane „cpaskami".

L. D.

Krótki zarys ratownictwa

ODŻYWIANIE

Oddychanie zaopatruje organizm ludzki w tlen, nie wystarcza to jednak do tego, aby człowiek rósł, odnawiał zniszczone komórki, pracował itp., to też zachodzi potrzeba stałego odżywiania człowieka za pomocą spożywania pokarmów. Pokarmy nie całe są przez organizm spożytkowane ale muszą być pierwotnie rozłożone na składniki, przetrawione i dopiero składniki pożyteczne zasilają organizm, składniki niepożyteczne lub zgromadzone w nadmiernej ilości, zostają wydalone. Odżywienie więc musi być poprzedzone przez trawienie. Trawienie zaczyna się już w ustach. *Zęby* rozdrabniają pokarm, *ślina* sącząca się z *gruczołów ślinowych* przenika pokarm, a zawarte w niej fermenty częściowo pokarm zmieniają i rozpuszczają.

Wyrażenie, że ślina idzie do ust na widok smacznej potrawy, nie jest tylko frazesem, zostało dowiedzione, że na widok lub zapach smacznego jedzenia, gruczoły ślinowe i gruczoły trawienne w jamie brzusznej zaczynają wydzielać obficie soki, przygotowując się zawczasu do pracy przy przerabianiu pokarmów. Kiedy gruczoły energicznie pracują, czujemy apetyt, u ludzi słabych albo na widok wstrętnych potraw, brudnej zastawy, gruczoły źle pracują i apetyt się nie zjawia.

Gryzienie i dobre roztarcie pokarmu w ustach jest więc bardzo ważne, gdyż ułatwia pracę innym narządom trawienia. Kto połyka duże kawały, niepogryzionych potraw, zmusza do ciężkiej pracy dalszy przewód pokarmowy, który nie zawsze tej pracy podoła. Pokarm zostaje niestrawiony, nie idzie na pożytek, a w dodatku drażni żołądek i jelita.

Nagłośnia, jak już było powiedziane, naciśnięta w momencie połykania, zasłania sobą przejście do dróg oddechowych, pokarm przesuwa się mimo i przez długą rurę *przełyku*, która przechodzi przez przeponę wchodzi *do żołądka*.

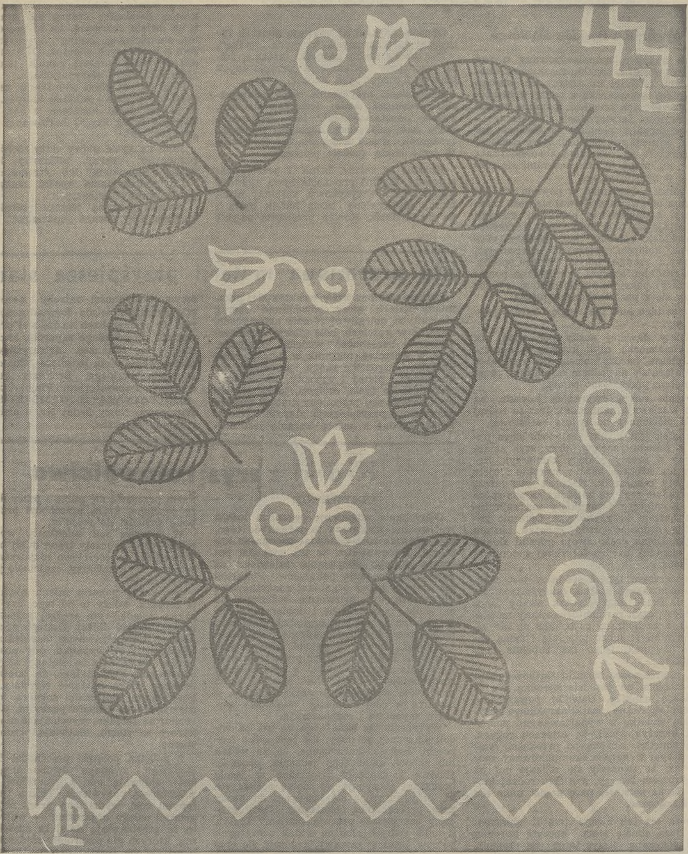
W żołądku *sok żołądkowy* wydzielany przez różne gruczoły trawi dalej pokarmy, rozmiękcza je, częściowo rozpuszcza, kwas solny, w soku zawarty, częściowo je nawet dezynfekuje.

Nie każdy pokarm zalega równie długo w żołądku, zależy to od tego, czy daje się sokom żołądkowym prędzej rozpuścić, czy muszą działać dłużej. Dlatego spożywanie potraw łatwostrawnych oszczędza pracy żołądkowi. W wypadku, gdy pokarm się bardzo źle trawi albo dlatego, że jest nieodpowiedni, albo dlatego, że człowiek niedomaga, mogą nastąpić wymioty, wywołane silnymi skurczami żołądka, który się niewygodnego balastu pozbywa. Skurcze i rozkurcze żołądka, wyrabiające niejako pokarmy na ciasto, ułatwiają przebieg trawienia.

Z żołądka pokarm przechodzi do jelita cienkiego, zwanego dwunastnicą, gdzie znów spływają soki z gruczołów i dalej przerabiają pożywienie. Działa tu między innymi żółć, wydzielana przez największy gruczoł całego organizmu — wątrobę. Soki te przetrawiają dalej te części pokarmu, których nie przerobiły soki żołądkowe. Niestrawione resztki przechodzą do *jelita grubego* i zostają wydalone przez *odbytnicę*. Ruchy kiszek, tzw. robaczkowe ułatwiają przesuwanie się pokarmu, a następnie kału i wreszcie jego wydalenie.

W ścianach jelita cienkiego naczyńka krwionośne wchłaniają soki odżywcze z przerobionego pokarmu i krew roznosi te soki jak roznosi tlen, zasilając nimi organizm. Niestrawione części pokarmu jako kał opuszczają kiszki, a niepożyteczne soki zostają oddane *nerkom* przez naczynia krwionośne i usunięte pod postacią *moczu*.

(D. c. n.)



Ćwiartka serwetki haftowanej na płótnie. Linie białe wyszyte łańcuszkiem, listki dziergane od środka do brzegów gęściej lub rzadziej zależnie od upodobania. Łodyżki sznureczkiem.

Reorganizacja Miejskich Szkół Gospodarczych w Krakowie

Zarząd Miejski w Krakowie utrzymuje od blisko 20 lat bardzo pożyteczną placówkę: Miejskie Żeńskie Szkoły Gospodarcze.

Z nadchodzącym rokiem szkolnym uczelnia ta zostanie zreorganizowana w ten sposób, by działalnością swą objąć mogła zarówno młodzież jak i osoby starsze ze wszystkich sfer społecznych, chcące się przygotować do prowadzenia własnego gospodarstwa rodzinnego względnie poszczególnych jego działów lub do pracy w gospodarstwach zbiorowych.

Stosownie do tych założeń organizacyjnych uczelnia wymieniona będzie się składać z:

a) dwuletniej niższej szkoły gospodarczej — dla kandydatek na pracownice gospodarcze (pomocnice domowe, pracownice pensjonatowe, hotelowe, restauracyjne itp.), które wykażą się świadectwem ukończenia 7 klas szkoły powszechnej,

b) jednorocznej szkoły przysposobienia w gospodarstwie rodzinnym I-go stopnia — dla absolwentek szkół powszechnych,

c) jednorocznej szkoły przysposobienia w gospodarstwie rodzinnym II-go stopnia dla absolwentek szkół średnich,

d) kursów przygotowujących do prowadzenia poszczególnych działów gospodarstwa domowego, jak np.

a) przyrządzanie posiłków wszelkiego rodzaju,
b) przyrządzanie potraw wykwintnych,
c) przyrządzanie potraw jarskich,
d) przyrządzanie konserw owocowych i jarzynowych,
e) pranie i prasowanie,
f) szycie,
g) trykotarstwo ręczne,
h) roboty ręczne,
i) koszykarstwo galanteryjne,
j) pielęgnowanie roślin pokojowych i balkonowych.

Kursy te dostępne będą zarówno dla dziewcząt i pań z inteligencji, jak i dla pracownic gospodarczych. Termin rozpoczęcia danego kursu i porę lekcyj ustali się w porozumieniu z poszczególnymi zespołami uczestniczek.

Na kursy przyjmuje się osoby posiadające 17 lat życia, mogące się wykazać co najmniej świadectwem ukończenia szkoły powszechnej (bez względu na stopień organizacyjny tejże).

Opłaty szkolne zostaną z rokiem szkolnym 1939/40 bardzo wydatnie obniżone, co umożliwi zapisanie się do uczelni osobom posiadającym skromne środki finansowe.

Czesne i opłata za materiał do nauki gotowania wynoszą: w Szkole dwuletniej dla kandydatek na pracownice gospodarcze 14 złotych, w Szkole I-go stopnia 18 złotych, w Szkole II-go stopnia 20 złotych miesięcznie. Prócz tego pobiera się wpisowe w kwocie od 2 zł do 6 zł.

Na kursach specjalnych obowiązują następujące opłaty:

a) przyrządzanie posiłków wszelkiego rodzaju zł 12—17 (miesięcznie).
b) przyrządzanie potraw wykwintnych zł 52.
c) przyrządzanie potraw jarskich zł 37.
d) przyrządzanie konserw jesiennych zł 12.
e) przyrządzanie konserw wiosennych zł 34.
f) pranie i prasowanie zł 9.
g) szycie zł 12.
h) trykotarstwo ręczne zł 25.
i) roboty ręczne zł 25.
j) koszykarstwo galanteryjne zł 10.
k) pielęgnowanie roślin pokojowych i balkonowych zł 3.

Na kursach wymienionych od b) do k) nie obowiązuje wpisowe a opłatę pobiera się jednorazowo z góry lub ratami.

Osoby bezrobotne mogą zostać zwolnione od wpisowego i czesnego, zaś osoby niezamożne mogą uzyskać obniżkę tych opłat. Do opłat za materiał do nauki gotowania nie stosuje się żadnych ulg.

Wpisy przyjmuje i wszelkich informacyj udziela Dyrekcja Miejskich Żeńskich Szkół Gospodarczych w Krakowie, ul. św. Marka Nr 34, parter, (telefon 122-32) w czasie od 25 sierpnia do 3 września br., codziennie od godz. 9 do godz. 13.

Osobom zgłaszającym się z powołaniem się na notatkę zamieszczoną w naszym piśmie Zarząd Miejski w Krakowie przyzna stosowną zniżkę.

Przypomnienia drobiowe na Sierpień

Sierpień i wrzesień to najodpowiedniejszy okres do kapłonienia kogutków, które w wieku 6—8 tygodni najlepiej znoszą ten zabieg.

Kapłonienie o ile jest przeprowadzone umiejętnie, szybko i czysto, nie sprawia ptakom wiele bólu, gdyż możemy zobaczyć, że ptak bezpośrednio po zabiegu porusza się swobodnie i z apetytem spożywa podaną karmę. Główną korzyścią kapłonienia jest to, że kapłony można trzymać w stadku, gdyż nie biją się z kogutami, nie prześladują kur, a wymagają karmy bytowej o 40% mniej, niż koguty ,co dla hodowcy ma niemałe znaczenie.

Kapłony rosną wolniej, lecz dzięki utracie wojowniczości, tuczą się doskonale, osadzając dużo tłuszczu przede wszystkim w jamie brzusznej, a także między włókienkami mięśni, co sprawia, że mięso ich staje się znacznie lepsze i delikatniejsze. Osobom, pragnącym szczegółowo zapoznać się z umiejętnością, polecam broszurkę dr Jerzego Szumana „ Kapłonienie kogutów".

Hodując drób na wsi, powinno się wyzyskiwać ścierniska i wczesne podorywki do wywożenia drobiu w pole. Oszczędzi się przez to na karmie i zarazem przyczyni do tępienia pędraków, liszek i innych szkodników zwierzęcych, nie wyłączając w tym nawet myszy, które kury, napotkawszy ich gniazdo przy grzebaniu, łapczywie rozdziobują.

W celu wywożenia drobiu w pole buduje się niewielkie, ruchome kurniczki na kołach. Muszą one być jak najlżejsze, zbite z cienkich desek lub z klejonej mocnej dykty. Dla kurcząt kurniki ruchome mogą być tak małe i tak zbudowane, aby je można było z łatwością przewozić ręcznie; natomiast dla drobiu dorosłego urządza się je na kołach od wozu i przewozi końmi. Wewnątrz takiego ruchomego kurnika muszą być urządzone grzędy oraz poidełko z czystą świeżą wodą. Pod wieczór drób należy zwołać, sypiąc na przynętę w kurniku ziarno. Łatwo w ten sposób przyzwyczaić drób do schodzenia się na nocleg. Skoro świt, kurnik wywozi się w pole, aby drób jak najdłużej mógł korzystać z wybiegu na wolnej przestrzeni i z polnych przysmaków.

Indyki i gęsi wymagają stałego dozoru, gdyż mają zwyczaj rozchodzić się daleko, w poszukiwaniu za żerem, to też trzeba mieć do nich pastuszka, ażeby nie weszły w szkodę i nie przyczyniły strat tak właścicielowi, jak i sąsiadom.

W sierpniu można brać do tuczenia kaczki, wylężone w marcu. Wyśmienitą paszą dla nich jest rzęsa, porastająca powierzchnię wód stojących. Trzeba ją zbierać grabiami, przywiązanymi do długiej żerdzi i to tylko tyle, ile potrzeba na jednorazowe spożycie, gdyż złożona na kupki, szybko się zagrzewa i psuje. Świeżą rzęsę miesza się z parowanymi ziemniakami i osypką i zadaje 4—5 razy dziennie z domieszką tłuczonego węgla drzewnego.

Tuczenie powinno się odbywać na niedużym okólniczku, gdzie zamknięte kaczki powinny mieć zawsze w obfitości świeżą wodę, do której na spód korytka sypie się drobny żwirek. Tak węgiel, jaki żwir są konieczne do normalnego trawienia. Kaczki powinny się utuczyć w przeciągu 12—16 dni, z przybytkiem na wadze 1—1½ kg.

W sierpniu kury zaczynają się pierzyć, co wywołuje osłabienie i podatność do chorób. Karmić je należy wtedy dobrze, z przewagą pasz miękkich i dodawać do wody siarczek żelaza.

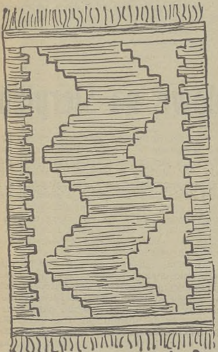
Paniom, mieszkającym w okolicach, obfitujących w grzyby, przypominam, że wszelkie grzyby jadalne, lecz małowartościowe w kuchni, t. zw. „bedki" powinno się zbierać, suszyć i tłuczone dodawać w zimie do karmy dla drobiu. Są one bardzo pożywne, pobudzają do nośności, przy tym mają wielką zaletę, że poza niewielkim zachodem, nic nie kosztują. Można je suszyć w piecu po chlebie, skąd wygarnięte z resztkami węgla drzewnego, tak potrzebnego do trawienia, przechowywane być mogą w woreczkach z rzadkiego płótna, zawieszonych na strychu lub w jakimś innym suchym i przewiewnym miejscu, aby nie spleśniały .

Wszelka bowiem karma stęchła, spleśniała, skwaśniała lub fermentująca jest dla drobiu szkodliwa i może wywołać przewlekłe cierpienia przewodu pokarmowego.

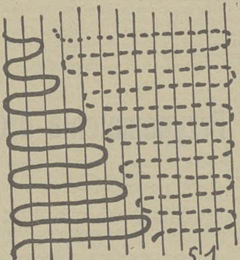
H. P.

„Kolonie to siła Polski"

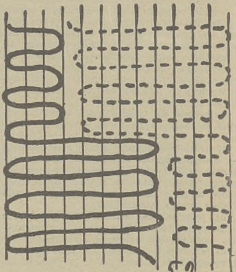
Uczymy się tkactwa



48



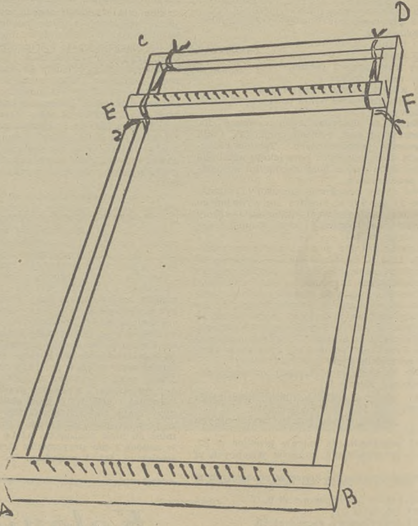
51



52



49





50

53

Uczymy się tkactwa

1) KILIMY.

Przechodzimy teraz z kolei do kilimów. Kilim robimy wełną, na osnowie ze sznurka, lub bawełny knotowej. W kilimie wątek pokrywa całkowicie osnowę, która staje się niewidoczna, a to dlatego, że osnowa jest z materiału sztywniejszego i dość rzadka (3—2 nitki na 1 cm), a wątek miękki i mocno zbity.

Kilim, jest to tkanina w pewien deseń, tkana ściegiem płóciennym, który z powodów wyżej wymienionych wygląda jak ryps.

Na rysunku 48 mamy dla przykładu prosty wzór kilimu, na rys. zaś 49 widzimy część tkaniny kilimowej z plamą innego koloru. Aby uzyskać wzór, robimy jednocześnie kilkoma kolorami. W tym celu nie przeciągamy nitki od brzegu do brzegu, a tylko do punktu, w którym zaczynamy następny kolor. Od tego punktu przeciągamy ten następny kolor, aż do miejsca, gdzie powinien się zmieniać z innym i t. d. Na rysunku 50 mamy pokazane spotkanie dwóch kolorów.

Rysunki 51 i 52 pokazują nam schematycznie, jak w kilimie spotykają się dwa kolory.

Na rys. 51 spotykają się na skosie, a na 52 na „schodkach", czyli szeregu linii prostych. (Skos i schodki są typowe dla kilimów). W następnych lekcjach podamy jeszcze dokładniej sposób tkania, a dziś chcemy tylko wprowadzić czytelniczki i pokazać samą zasadę tkactwa kilimowego.

Ponieważ zaopatrzenie się w warsztat kilimkarski związane jest z pewnymi kosztami i opłaciłoby się Paniom, które chciałyby się bardziej poświęcić tkactwu, podajemy prymitywny warsztacik, właściwie ramkę, na której można zrobić, pomimo jej prymitywności, wiele pięknych rzeczy, a każda z Pań będzie mogła sobie sama, czy przy pomocy kogoś, choć trochę obeznanego ze stolarszczyzną, taki warsztacik sprokurować.

Jak widać na rys. 53 jest to zwyczajna ramka z listew z dodatkową poprzeczką *E F.*

Ramka może mieć wielkość dowolną, zależnie od wielkości kilimu, który chcemy zrobić (zresztą mniejszy kilim na większej ramce zawsze można zrobić). Listwa, z której robimy ramkę musi być odpowiednio gruba, aby ramka była zupełnie sztywna. Poprzeczka E F. jest równa bokom mniejszym ramki AB i CD. Poprzeczka nie jest przymocowana do ramki, a tylko przywiązana sznurkami, jak widać na rysunku. Osnowa idzie od boku AB do poprzeczki i gdy w trakcie roboty zabardzo się już napnie i utrudnia pracę, popuszczamy sznurki, łączące poprzeczkę EF z bokiem CD i obluzowujemy osnowę na ile nam potrzeba.

Na boku AB i poprzeczce EF nabijamy gwoździki co 1 cm., jeśli chcemy mieć kilim grubszy, a co 2/3 cm., jeśli chcemy mieć cieńszy. Osnowę nakładamy tak, jak już pokazywaliśmy przy tkacwie, czyli na każdym gwoździku opierają się dwie nitki, co przy gęstości 1 gwoździk na cm., daje nam 2 nitki na cm., a gdy gwoździki są co 2/3 cm., mamy 3 nitki na 1 cm.

Należy uważać, aby gwoździki nabijać równo na wprost siebie.

Wywabianie plam

Plamy od lapisu trudno jest wywabić w domu ponieważ jodek potasu stosowany w tym wypadku jest środkiem trującym i bez recepty nabyć go nie można. Należy sprobować innego sposobu, mianowicie plamę zajodynować a po pewnym czasie zamoczyć w roztworze 5% tiosiarczynu sodu, kt. włókna nie niszczy. Następnie w czystej wodzie zeprać. Po jodku potasu też się stosuje tiosiarczan sodowy.

Plamy z jodyny wywabia się z materiałów, których nie chcemy prać, wyżej wymienionym tiosiarczynem sodowym i spłukuje wodą. Z bielizny znikają plamy z jodyny przez staranne pranie.

Plamy z likieru. Ponieważ w skład likierów wchodzą materie rozpuszczalne w spirytusie, należy plamy czyścić spirytusem, a pozostałości ciepłą wodą.

Plamy z farb olejnych usuwa najlepiej terpentyna. Jeżeli farby dużo, należy część ostrożnie zeskrobać tylcem noża, żeby jej przy czyszczeniu nie rozmazywać. Dobra jest również mieszanka w równych częściach terpentyny, amoniaku i eteru, ma ona tę zaletę, że szybko wysycha.

Plamy z deszczu na czarnych jedwabiach. Rozłożyć materiał na desce do prasowania, lewą stroną do wierzchu. Maczać gałganek w mocnym spirytusie i raz przy razu wzdłuż pasami zwilżać. Przez bibułkę lub gałganek prasować.

Sukno ze śladami deszczu trzeba oczyścić wywarem z fasoli. Na 10 dkg ziarn fasoli litr wody, gotować ½ godziny, scedzić, zwilżonym gałgankiem zetrzeć miejsca splamione, odprasować nie za gorącym żelazkiem po lewej stronie a następnie z prawej przy pomocy szczotki do czyszczenia ubrań, uderzając nią z góry na dół nadać tkaninie zwykłą pulchność.

Plamy z kwasów należy zaraz, zanim dokonają zniszczenia, napuścić amoniakiem, starając się zamoczyć tylko samą plamę. Zimną wodą zmyć.

Plamy z sadzy. Rozmazana sadza wymaga prania w mydlinach. Sadzę należy nie ścierać a zdmuchiwać, pozostałe ślady nacierać rozgrzaną mąką ziemniaczaną.

Plamy z czerwonego wina, świeże można zaprać białem winem albo mocnym octem ew. cytryną. Posypywanie solą nie tylko nie pomaga ale nawet utrudnia wywabienie.

Plamy z laku. Po wykruszeniu laku i usunięciu nagrzanym nożem resztek, odwrócić materiał lewą stroną do góry i dopóty kapać spirytusem aż się lak rozpuści. Resztę już z prawej strony, zetrzeć gałgankiem umoczonym w spirytusie.

UWAGI OGÓLNE

Mając do czynienia z plamą nieznanego pochodzenia, sprobować najpierw wody ciepłej, która rozpuszcza cukier. Jeśli to nie pomaga zastosować mieszankę w równych częściach terpentyny, amoniaku i alkoholu, od czego większość plam puszcza. Pamiętać o tym, że materiał może farbować. Jeżeli trzeba taki materiał koniecznie odplamić, czyścić szybko powyższą mieszanką, nie wodą. Jeżeli plama jest z wody przypadkowo wylanej, natychmiast zamoczyć ją w occie, co powstrzymuje zaciekanie i szybko od lewej strony przez gałganek uprasować.

Plamy na rzeczach długo noszonych usuwają się wprawdzie dobrze ale pozostaje po nich jasny ślad, ponieważ okalający materiał jest brudny. Trzeba zatem w tym wypadku czyścić całą sztukę garderoby.

T. D.

Kalendarzyk zielarski

Jakie zioła siejemy w sierpniu.

Tysiącznik. Erythraea centaurium. Niewielka roślinka, do 50 cm wysoka, posiada listki ułożone w różyczkę przy ziemi, kwiaty różowe w baldaszkach, łodyga kanciasta, rozgałęziona wyżej. Tysiącznik rośnie dziko w całej Europie w miejscach słonecznych, na otwartych polanach leśnych, porębach i łąkach. Wygodniej jednak jest zbierać tysiącznik ze specjalnie uprawianego. Tysiącznik jest rośliną dwuletnią, wysiewa się go wczesną jesienią jednego roku, a zbiera dopiero w roku przyszłym.

Początek sierpnia jest najodpowiedniejszym okresem do wysiewu tysiącznika. Nasiona są bardzo drobne, należy więc przed siewem mieszać je z piaskiem, dając 10 części piasku na 1 część nasion. Sieje się rzutem, najlepiej w wilgotną ziemię, wybierając czas po deszczu. Ziemia do siewu tysiącznika powinna być dobrze wyrównana i podklepana, nasion się nie przykrywa, ponieważ najlepiej wschodzą na świetle.

Tysiącznik posiada kwiaty o znaczeniu leczniczym, od dawna znanym. Zbiera się roślinę w okresie kwitnienia. Herbata z kwiatów tysiącznika działa korzystnie na nerki, wątrobę oraz przy zaburzeniach w obiegu krwi. Sok ze świeżego tysiącznika pije się przy przeprowadzaniu tzw. kuracji wiosennych, dla odnowienia całego organizmu.

Karolek pospolity-kminek. Carum sativum. Chociaż kminek rośnie u nas także jako dziki, nasienie jego nie może się porównać nawet z nasionami roślin uprawianych. Wysiewa się karolek w końcu lata, sprząta zaś w drugim roku.

Roślina podobna z pokroju do marchwi, kwiaty białe, zebrane w baldachy, charakterystyczny zapach mocno-korzenny. Wysiewać należy karolek w ciągu sierpnia, w rzędy co 35 cm, zostawiając rośliny w rzędzie co 10 cm.

Niejednokrotnie wysiewa się karolek wraz z inną rośliną np. ze zbożem, z rzepakiem, z grochem lub makiem.

Zapotrzebowanie na owoce kminku jest ogromne, używany jest w przemyśle chemiczno-farmaceutycznym, gorzelnianym, w piekarstwie i kulinarii. W lecznictwie używa się naparu z karolka przy kurczach i wzdęciach żołądka, podczas biegunki u dzieci oraz dla zwiększenia mleczności u matek karmiących.

J. H.

Dział porad wychowawczych

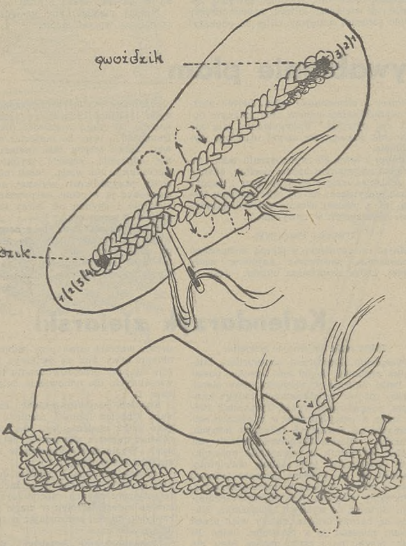
Pani Irenie.

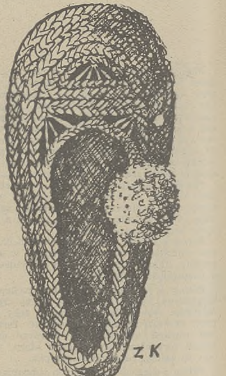
Jakkolwiek dział porad wychowawczych zajmuje się głównie trudnościami, spotykanymi w wychowaniu i nauczaniu dzieci, to jednak postaram się odpowiedzieć Pani na tym miejscu. Z uwagi na to, że, sądząc z listu, sytuacja w jakiej się Pani obecnie znajduje jest specjalnie trudna i przykra.

Pisze Pani, że mąż Jej jest na ogół człowiekiem dobrym, do Pani przywiązany — tylko niestety, ma zwyczaj stałego bywania w restauracjach, gdzie traci pieniądze. Wraca często pijany, a traci na tym zarówno spokój, jak i dobrobyt domowy. Sądzę, że Pani powinna sobie jasno zdawać sprawę z tego, jak sytuacja wygląda naprawdę. Zwyczaj stałego używania alkoholu to już nie jest wada, ale nałóg, który nazywamy alkoholizmem. Dlatego takie, lub inne postępowanie z mężem może wpłynąć na rozwój sytuacji w danym momencie, ale nie wpłynie decydująco w tym sensie, że nie uwolni męża od nałogu, który Pani i jemu zatruwa życie. Jeżeli, jak Pani pisze, stosunki między państwem są na ogół dobre, oparte na wzajemnym uczuciu, życzliwości i przywiązaniu, to jednym wyjściem z sytuacji, jak sądzę, jest spokojne, serdeczne omówienie tej sprawy z mężem. Może mu Pani powiedzieć, że współczuje mu Pani, bo jest w tej chwili niewolnikiem swego nałogu, że chce Pani za wszelką cenę ratować jego zdrowie (na tle alkoholizmu może rozwinąć się choroba psychiczna) i swoje nerwy oraz wspólny dobytek, który jest przecież podstawą egzystencji Państwa. Może uda się Pani uzyskać to, żeby mąż dobrowolnie zgodził się poddać kuracji, która uleczyłaby go od potrzeby stałego używania alkoholu. Kuracje takie przeprowadzają specjalne zakłady lecznicze, jak Świack Wołowiczowski pod Grodnem, Dziekanka pod Gnieznem, lub Kościan w województwie poznańskim. Z wymienionych zakładów Świack jest zakładem, przeznaczonym wyłącznie leczeniu alkoholików — pozostałe dwa zakłady przyjmują również chorych z zaburzeniami nerwowymi i lżejszymi psychicznymi, których towarzystwo mogłoby być mężowi przykre. Dlatego też specjalnie polecam Pani zakład w Świacku. Jest to zakład otwarty, urządzony wygodnie. Koszt pobytu może wynosić około 6 zł dziennie. Paromiesięczny, może roczny pobyt w takim zakładzie zrobiłyby mężowi Pani bardzo dobrze.

Raz jeszcze pragnę zaznaczyć, że jest to jedyna droga, na której można usunąć trudności, z jakimi się Pani spotyka. Najrozumniejsze nawet postępowanie, najbardziej pełne poświęcenia i „najpedagogiczniejsze" może nie zdziałać nic, albo bardzo niewiele, ponieważ w tym wypadku konieczna jest interwencja lekarza.

A więc, Pani Ireno, proszę nie tracić odwagi, bo wszystko może ułożyć się bardzo dobrze. Chodzi tylko o to, żeby Pani umiała przekonać męża, że kuracja jest niezbędna — reszty dokona zakład.





Dziecinne pantofelki z rafii lub włóczki

Robota takich pantofelków jest bardzo łatwa. Najwięcej kłopotu jest z wypożyczeniem u szewca kopytka odpowiadającego wielkości nóżki dziecka. Zaczynamy robotę od podeszwy (patrz rys.) Kładziemy spieciony uprzednio warkocz z rafii lub wełny po środku podeszewki, zostawiając w palcach miejsce na 3-y szerokości warkocza, a w pięcie na 4-ry. Przybijamy warkocz gwoździkami i zszywamy rafią tak, jak wskazuje rysunek, okręcając warkocz wkółko aż do końca. Kapki pantofelków można zostawić gładkie, lub wszyć w nie zrobiony z kolorowej rafii jakiś wzorek (np. taki jak na rysunku). W końcu przyszywamy pomponik z boku lub na przodzie pantofelka, a wewnątrz wszywamy flanelkę. Pantofelki takie mają tę wielką zaletę, że są leciutkie i elastyczne, przez co nie męczą delikatnej nóżki dziecka. Przy pantofelkach dla starszych dzieci można dorobić obcasik i zszyć go z podeszwą. Pantofelki te myje się doskonale wodą z mydłem. Wełniane można wyprać w wodzie z amoniakiem.

Z. K.

Odpowiedzi ogrodnicze

OBSADZENIE OGRÓDKA KWIATAMI

Odpow. dla „M. N.".

Prosi Pani, aby zaprojektować obsadzenie kwiatami pięciu klombów i jednej długiej rabaty, przy czym dwa klomby i połowa trzeciego, przylegając od strony południowej do piętrowego domu mają cień. Pragnąc mieć stale kwitnące kwiaty w ciągu całego lata, należy ogródek obsadzać dwukrotnie, raz wczesną wiosną, a drugi raz pod koniec maja.

Na wiosenną dekorację klombów proponuję obsadzenie ich bratkami i niezapominajkami, które w półcieniu rosną i kwitną nawet lepiej, niż na słońcu. Po przekwitnięciu na dwóch klombach od strony oficyny można dać obwódkę z lobelii, a środek obsadzić petunią, o którą łatwo się Pani wystarać. Środkowy klomb obsadzić gęsto pelargoniami również dając obwódkę z lobelii. Dwa klomby od strony domku drewnianego można zrobić takie same, jak od oficyny, lub też, aby była pewna rozmaitość posadzić na nich inne kwiaty np. brzegiem niski żeniszek, kwitnący lila-niebiesko, a wewnątrz żółte aksamitki wysokie, które w masie wyglądają bardzo efektownie i posiadaję tę zaletę, że kwitną bez przerwy aż do samych mrozów. Lobelię, która zwykle przekwita w początkach sierpnia, przycina się nisko, a po pewnym czasie ze starych kępek odrastają nowe, ładne kwiaty.

Bez i irysy, którymi są klomby obsadzone, należy pozostawić bez zmian, nie będą bowiem zupełnie przeszkadzały przy sadzeniu innych kwiatów. Irysy po przekwitnięciu, gdy zaczynają im żółknąć liście, trzeba przyciąć, aby nie szpeciły ogólnego wyglądu.

Na rabatce wzdłuż ogrodu owocowego, pod samym płotem dobrze byłoby posadzić na wiosnę rudbekię żółtą, jest to bylina nadzwyczaj łatwa w uprawie, która odgrodziłaby od siebie naturalną ścianą dwa ogrody, kwitnie przy tym obficie od końca lipca.

Przed rudbekią wzdłuż rabaty można posadzić dalie, które posiada Pani do rozporządzenia. Dalie oczywiście muszą być rozmieszczone ściśle w linii prostej, w równych odległościach od siebie (75 cm — 100 cm) i każda powinna być zaopatrzona w palik, do którego przywiązuje się potem w miarę wzrostu kruche pędy.

Przy daliach ładnie wyglądałby rząd, lub dwa rzędy, co zależy od szerokości rabaty, lwich paszczy w różnych kolorach. Jako niziutką, ale zawsze ładną obwódkę radziłabym wysiać przed lwiemi paszczami — smagliczkę białą — Alissum, kwitnie przez całe lato obficie, stale się odnawiając.

W SPRAWIE ROZPLANOWANIA PARCELI

Odpow. dla p. K. C.

Nie mogę niestety dać dokładniejszej odpowiedzi, gdyż nie podała Pani wymiarów swojej parceli. Nie znając w metrach odległości, wielkości domku, oraz wolnych przestrzeni dokoła niego, niemożliwym jest doradzać jakie rośliny sadzić i jak je rozmieszczać.

Ogólnie można powiedzieć tylko, że, o ile domek będzie budowany dopiero we wrześniu, to tej jesieni nie warto jeszcze nic sadzić, ponieważ w czasie budowy zwykle część terenu jest zupełnie zrujnowana. Ziemia świeżo wykopana spod fundamentów, doły z wapnem, cegły walające się dokoła, konieczność przejazdu dla furmanek, wszystko to stwarza warunki wprost niemożliwe do spokojnego wzrostu nowoposadzonych roślin. Dlatego też należy dopiero po wybudowaniu domu i całkowitym uporządkowaniu terenu zabrać się do zakładania ogródka ozdobnego. Sądzę, że akurat będzie na to odpowiedni czas na przyszłą wiosnę.

Najlepiej byłoby, gdyby w ciągu zimy powtórnie zwróciła się Pani z zapytaniem, podając już dokładne wymiary parceli, a wówczas można będzie w odpowiedzi opracować ściśle planik i dobór roślin.

O ile parcela jest dość duża i miała Pani zamiar posadzić trochę drzew owocowych, to na terenie z dala od budowy można je posadzić już na jesieni.

Co do sosen, które są rozrzucone po całej parceli, to jestem zdania, że należy ich jak najwięcej zachować, a jak najmniej usuwać. Tylko w bliskości domu lepiej jest mieć przestrzeń wolną dla założenia kwietników i trawników, w których można rozrzucić ładne jakieś krzewy. Przesadzanie sosen nie da pomyślnego rezultatu.

Wolne miejsca wśród sosen można obsadzić, jeśli chodzi o drzewa — akacją lub brzózkami, bo tylko te będą rosły nieźle na gruncie tak piaszczystym, jaki jest w Miedzeszynie. Trawę na miejscach wydeptanych lepiej będzie siać na wiosnę, obecnie jest już za późno i na tamtejszym gruncie za sucho do tego, aby nasiona traw mogły wzejść.

MSZYCE I ZBIELAŁE LIŚCIE U PALM

Odpow. dla p. W. O.

Marnienie liści u palm spowodowane jest prawdopodobnie dwiema przyczynami. Po pierwsze jest obecność mszyc, które Pani zaobserwowała. Dla wytępienia ich należy spryskiwać liście palm, szczególnie od spodu, silnym strumieniem wody, a poza tym zmywać je roztworem nikotynowo-mydlanym. Dotychczas zmywała Pani palmy tylko odwarem z machorki, na mszyce jednak głównie działa zabójczo roztwór mydła, machorka zaś jest tylko dodatkiem wpływającym na mszyce odstraszająco, wskutek swej silnej woni.

Roztwór mszycobójczy należy przyrządzać następująco: zaparza się 30 g machorki 1 litrem wody, do odwaru tego dodaje się 20 g szarego mydła, rozpuszczonego w 2 litrach wody. Płynem tym należy zmywać porażone liście parokrotnie w odstępach tygodniowych, aż ilość mszyc zacznie się widocznie zmniejszać.

Drugą przyczyną, która wpływa nieraz na bielenie liści palm bywa nieodpowiednie stanowisko palmy. Palma nie znosi zbyt ostrego światła, a szczególnie bezpośrednich promieni słonecznych. Za silne światło, padające na palmę, specjalnie w ciągu lata, powoduje zwykle stopniowe bielenie i niszczenie liści. Należy na to zwrócić uwagę i ustawić palmy przy oknach wschodnich, lub zachodnich, unikając południowych.

Palmy mogą być nawet trochę z dala od okien, a światło może na nie padać poprzez firanki.

UWAGI O HODOWLI OGÓRKÓW

Odpow. dla I. M.

Siedem pytań w sprawie ogórków, jakie Pani nadesłała, ujmuję w jedną odpowiedź. Ogórki należy wysiewać w pierwszej połowie maja, obliczając w ten sposób, żeby wschody ich nastąpiły po 15-tym, tj. zwykle po okresie ostatnich przymrozków wiosennych. Musimy liczyć się z tym, gdyż ogórki są na mróz bardzo wrażliwe i od razu giną.

Odległości rzędów przy wysiewie trzeba dać duże z uwagi na to, że w przyszłości ogórki tworzą długie, rozkładające się po ziemi pędy. Początkowo wysiewa się ogórki w liniach dość gęsto, potem jednak, gdy wzejdą i trochę podrosną, przerywa się je tak, aby co 5 cm pozostała jedna roślina. Z zabiegów pielęgnacyjnych wymagają ogórki częstego wzruszania ziemi między rzędami, póki nie tworzą jeszcze długich pędów i opielania z chwastów.

Gdy rośliny wyrosną do 10—15 cm pożądanym jest przyciąć wierzchołek pędu głównego, wówczas nastąpi lepsze i silniejsze rozgałęzienie się pędów bocznych, tych ostatnich jednak nie powinno się przycinać wcale.

Ogórki są rośliną rozdzielnopłciową, tzn. posiadają oddzielnie kwiaty męskie z pręcikami i oddzielnie żeńskie z zalążniami, zapylenie odbywa się przy pomocy owadów. Oczywiście owoce otrzymujemy tylko z kwiatów żeńskich. Słusznie zauważyła Pani, że z niektórych kwiatów nigdy nie powstają zawiązki, były to pewnie kwiaty męskie. Ani jednych, ani drugich kwiatów nie należy usuwać.

Ogórki są wymagające przede wszystkim pod względem ciepła i nasłonecznienia, powinny więc być sadzone w miejscach o dobrej wystawie słonecznej, ale jednocześnie niezbyt suchych, gdyż muszą mieć pod dostatkiem wody i z ziemi i wilgoci w powietrzu. W razie suszy należy nawet ogórki podlewać, ale tylko do chwili, gdy zaczną kwitnąć, kwiaty bowiem po zalaniu wodą przestałyby owocować.

Podlewając, leje się wodę tylko na ziemię koło ogórków, a nigdy na same rośliny, gdyż bardzo łatwo mogłyby zagnić. Ziemia pod ogórki musi być dobrze doprawiona, najlepiej jest jeśli jesienią dostała nawożenie obornikiem.

Na wiosnę można dodatkowo jeszcze zastosować nawożenie nawozami sztucznymi, ale tylko potasowymi i fosforowymi, azotowych nie używa się, aby nie powodowały zbytniego wzrostu łodyg i liści, wstrzymałoby to wówczas dobre owocowanie. Z nawozów sztucznych należy dać pod ogórki na 100 m² — 3 kg soli potasowej i 2 kg supertomasyny, lub superfosfatu.

Jeśli chodzi o odmiany, to do uprawy gruntowej najlepsze są ogórki Przybyszewskie i Monastyrskie, dają owoce niezbyt duże, jasnozielone, pełne w środku, doskonałe do kiszenia. Do uprawy w inspekcie najlepiej nadaje się odmiana Warszawskich, a w szklarniach — Matador, Noego i Telegraf.

PARĘ UWAG O CIĘCIU I ODMIANACH POMIDORÓW

Odpow. dla I. M.

Wszystkie pomidory niezależnie od odmiany można prowadzić w ten sam sposób tzn. na jeden, dwa, lub trzy pędy. Jest to sprawa zależna tylko od odpowiedniego sposobu przycinania pomidorów w młodości. Najpraktyczniej pod względem ilości i jakości otrzymywanych owoców jest prowadzić krzaki pomidorów na dwa pędy.

Jako pierwszy pęd wybiera się pęd główny, drugi zaś wyprowadza się z wyrostka bocznego, pierwszego pod najmniejszym kwiatostanem. Następnie wszystkie ukazujące się boczne pędy na dwóch wybranych pędach należy systematycznie wyłamywać, powtarzając przegląd krzaków co tydzień. Rozdwojenie pędu głównego, o czym Pani wspomina, nastąpiło prawdopodobnie wskutek przeoczenia i pozostawienia jednej z wypustek w kątach liści, która rozrosła się w cały pęd.

Na końcach kwiatostanów u pomidorów nieraz ukazują się nowe pędy z liści, nie jest po pożądane, gdyż zabiera soki, które skierowałyby się do owoców, należy więc je wyłamywać i usuwać zaraz, jak tylko się ukażą.

Z odmian pomidorów najnowszych, ostatnio badanych, polecić można jako najplenniejsze — Sława Nadrenii i Best of All. Odmiany znacznie mniej plenne ale zato bardzo wczesne to — Zajkowskiego i Warszawskie, do wczesnych także i przy tym bardzo zdrowych zaliczyć można odmianę Open Air.

Typowo amatorską odmianą o ogromnych owocach, bardzo mięsistych, doskonałych na sałatkę, jest nowa angielska odmiana — Break o'Day Tomato, ze wszechmiar godna polecenia do wypróbowania.

WYSIEW ŚWIERKÓW

Odpow. dla p. St. D.

Dojrzałe szyszki świerka należy zbierać w ciągu jesieni i zimy, po przyniesieniu do ciepłego pomieszczenia zazwyczaj szyszki otwierają się i wysypują zawarte w nich nasiona. Przechowuje się je w torebkach papierowych, lub w przewiewnych naczyniach, w ciągu 2—3 lat nasiona nie tracą siły kiełkowania.

Najodpowiedniejszą porą wysiewu jest czas od połowy kwietnia do połowy maja. Na dwa tygodnie przed wysiewem powinno się nasiona świerków umieścić w wilgotnym piasku, często je poruszając i mieszając. Po wydobyciu z piasku przesypuje się nasiona proszkiem minii i miesza z nim, co je znacznie zabezpieczy od wyjadania przez ptaki. Siać należy na zagonku, położonym w półcieniu, w ziemię piaszczystą, nie umieszczając nasion w ziemi więcej, jak na 1 cm głęboko.

Nasiona świerków wschodzą dopiero po 20—30 dniach. Rozpikowuje się młode siewki dopiero w sierpniu w tym samym roku, lub następnej wiosny.

Początkowy wzrost świerków jest powolny, dopiero w piątym roku zaczynają dawać silne przyrosty. W miejscowościach o ciężkiej glebie świerki z nasienia idą znacznie trudniej tak, że korzystniej jest dla takich okolic sprowadzać 4-letnie siewki i dopiero potem je dalej u siebie hodować. Najlepiej dają się przesadzać świerki takie, które osiągnęły 100—150 cm wzrostu, przesadza się je tylko z początkiem wiosny, wykopując z jaknajwiększą bryłą korzeniową.

Wszystkie ozdobne gatunki świerków mnoży się przez szczepienie na siewkach świerka zwykłego (Picea excelsa), którego uprawa została wyżej podana. Wszelkie szczepienia na świerkach przeprowadza się w miesiącu kwietniu.

TARCZYKI NA ASPARAGUSIE

Odpow. dla p. M. F. z Leszna.

Nadesłana przez Panią gałązka asparagusa jest w wyjątkowo silnym stopniu opanowana przez tarczyki. Szkoda, że roślina została tak zapuszczona, gdyż obecnie walka z pasożytami będzie znacznie trudniejsza, niż byłaby w początkowym stadium.

W każdym razie wszystkie gałązki bardzo silnie pokryte tarczykami, jako niemożliwe do uratowania, należy wyciąć i spalić, na pozostałych zaś w mniejszym stopniu opanowanych trzeba starać się wszystkie tarczyki zeskrobać jakimś ostrym patyczkiem lub nożykiem, a następnie cały asparagus zmywać wodą z szarym mydłem, biorąc 10 g mydła na 1 litr wody. Zmywanie to trzeba powtarzać co kilka dni aż tarczyki zaczną znikać.

Na zmianę można zastosować zmywanie płynem wyżej podanym, lub też denaturatem rozcieńczonym wodą.

Roślinę powinno się przeglądać codziennie i ciągle delikatnie zdrapywać tarczyki z łodyżek i listków.

ODMIANA POMIDORÓW O DROBNYCH OWOCACH

Odpow. dla p. A. K.

Nasiona pomidorów o drobnych owocach powinny dać rośliny dostarczające również malutkich pomidorków. Jeśli natomiast otrzymała Pani pomimo tego owoce duże, to dowód, że albo sprzedano niewłaściwe nasiona, lub też nasiona pochodzą z odmiany o jeszcze niezupełnie ustalonym typie, wskutek tego są odchylenia i można otrzymać owoce nie tylko drobne.

Poprawić tej właściwości roślin, ani uprawą, ani specjalnymi zabiegami się nie da. Zbierać znów małe, niewyrośnięte pomidorki także nie ma celu, gdyż takie owoce do smażenia nadawać się nie będą.

W każdym razie należy bezwzględnie wnieść reklamację do firmy, gdzie omawiane nasiona były kupowane, ponieważ wprowadzono Panią w błąd.

Inż. J. Honczarenkowa.

Porady ubezpieczeniowe

Prenumeratorka Ż. Chojnice.

Zapytuje Pani, czy można ubezpieczyć ruchomości domowe nie tylko od kradzieży czy ognia, ale od zniszczenia *z jakiejkolwiek* przyczyny, i prosi Pani o wskazanie Towarzystwa Ubezpieczeń, które takie ubezpieczenia przeprowadza.

Nie, proszę Pani, w Polsce można ubezpieczyć ruchomości domowe tylko od kradzieży i od ognia. Inne ubezpieczenia nie są możliwe. Domyślamy się, że chodzi Pani o ubezpieczenie od szkód wojennych, niestety, takie ubezpieczenie jest niemożliwe do przeprowadzenia.

Z przyczyn zrozumiałych, Redakcja nie może wskazywać i doradzać towarzystw ubezpieczeń, wychodziłoby to daleko poza ramy „porad ubezpieczeniowych", które z natury rzeczy zajmować się mają doradzaniem sposobów ubezpieczenia, a nie wskazywanie towarzystw.

Pani inż. W. D. w Warszawie.

Do małżonka Pani, który jest ubezpieczony na poważną sumę na życie, zgłasza się agent i namawia go do „przeniesienia" ubezpieczenia do innego towarzystwa, proponując bardzo korzystne warunki i zapewniając, że małżonek Pani zyska pod każdym względem „przenosząc" swoje ubezpieczenie. Zapytuje Pani czy należy iść za radą agenta, gdyż nie wzbudza on w Pani zaufania.

Proszę Pani. Przede wszystkim nie może być mowy o przeniesieniu życiowego ubezpieczenia, gdyż ubezpieczenie takie jest umową zawartą na długi termin (od 10 do 25 lat) z danym towarzystwem ubezpieczeń, a nie z żadnym innym. To, co agent małżonkowi doradza — jest poprostu zerwaniem umowy z jednym towarzystwem i zawarcie jej z innym, co z reguły jest dla ubezpieczonego niekorzystne. Mąż Pani niewątpliwie musiałby stracić przy takim „przeniesieniu" zarówno pod względem prawnym, gdyż niektóre prawa nabywa się dopiero po kilku latach trwania ubezpieczenia, jak i pod względem materialnym, gdyż składka zależy również i od wieku ubezpieczonego. Mąż Pani, będąc obecnie o kilka lat starszy ,niż w momencie ubezpieczenia ,musiałby drożej płacić. Podajemy tylko dwa argumenty ,ale jest ich o wiele więcej. Odradzamy małżonkowi Pani zrobienie tego rodzaju interesu. Nie dziwimy się, że agent nie wzbudza w Pani zaufania ,gdyż sumienny agent nie robiłby tego rodzaju propozycji. Radzimy podać nazwisko agenta do wiadomości Państwowego Urzędu Kontroli Ubezpieczeń, W-wa, Krakowskie Przedmieście 60.

Pani Łucja Z. w Kaliszu.
i Pani Ewa Prz. w Warszawie.

Zechcą Panie łaskawie przeczytać odpowiedź skierowaną do P. inż. W. D. w W-wie, gdyż zagadnienia są identyczne.

Pan Stanisław R. w W-wie.

Sprawa b. skomplikowana ,nie nadaje się do wyjaśnienia w ramach „Porad ubezpieczeniowych". Prosimy o osobiste pofatygowanie się do redakcji, po uprzednim skomunikowaniu się telefonicznym.

Odpowiedzi Redakcji

SYROP ZIEMNIACZANY

p. J. A., Wólka.

Syrop ziemniaczany otrzymuje się rzeczywiście z ziemniaków, mianowicie zaś z krochmalu ziemniaczanego, przy zastosowaniu fabrycznych metod chemicznych. Pierwszy otrzymał syrop ziemniaczany aptekarz petersburski Kirchhof w 1811. Zastosowanie syropu ziemniaczanego jest bardzo duże w cukiernictwie i piernikarstwie ,gdzie w tańszych gatunkach zastępuje miód.

Syrop ziemniaczany odznacza się piękną gęstością. Jestto jasnozłoty ulep, w którym smażone owoce mają bardzo efektowny wygląd. Jest on jednak mniej słodki niż cukier, procent cukru jest w nim niewielki, dlatego też nie działa konserwująco. Ma cenną właściwość, że dodany do syropu cukrowego przeszkadza wytwarzaniu się kryształów. Nawet gęste i słodkie konfitury nie ulegają z nim scukrowaniu. Dodatek syropu ziemniaczanego nie powinien jednak przekraczać 20%. Co do nabycia syropu, mamy z tym rzeczywisty kłopot. Według obowiązującego zwyczaju, nie możemy w piśmie podawać adresów firm, bo to należy do działu ogłoszeń. Ogłosilibyśmy w ten sposób jedną firmę, zażądałyby tego wszystkie. W zeszłym roku w związku z licznymi zapytaniami pań ,gdzie mogą syrop nabywać, zwróciliśmy się w tej sprawie z zapytaniem do wytwórców, poinformowano nas jednak, że nie ma żadnej trudności w nabyciu syropu, gdyż jest do sprzedania w każdym kolonialnym sklepie. Okazuje się jednak, że informacje nie były ścisłe, bo Czytelniczki wciąż o syrop zapytują.

Jest syrop w opakowaniu, sprzedawany w sklepach kolonialnych, w paczkach 1 kg, z zapachem, stosunkowo drogi, bo zależnie od roku waha się około 80 groszy. Tańszy sprzedają w baryłeczkach i byłoby najlepiej postarać się, aby najbliższy sklep spółkowy, kółko rolnicze czy inny podobny zakład sprowadził syrop dla swoich klientek. Nam nie pozostaje nic innego, jak dawać adresy po otrzymaniu znaczka na odpowiedź.

PRZEPIS NA SYROP Z BURAKÓW

p. J. A., Wólka.

Niestety już kilkakrotnie byliśmy proszeni o ten przepis, tak jak o przepis na robienie wina z żyta, ponieważ jednak produkcja domowa tych przetworów jest wzbroniona, nie możemy służyć przepisem.

KAWA ZBOŻOWA

p. J. A., Wólka.

Kawę zbożową można zrobić w domu doskonale, podawaliśmy już przepisy. W jednym z najbliższych numerów podamy je dla Sz. Pani. Resztę spraw załatwiła administracja.

PŁATKI RÓŻY W HERBACIE

Silny zapach róży i mdły smak nie czynią jej płatków pożądanym dodatkiem do herbaty.

MARENGI

Cała sztuka robienia marengów polega na tym, aby piana była ubita sztywno. Dodatek cukru zależy od upodobania, jeżeli marengi przekładać chcemy konfiturami, można wziąć mniej cukru. Na każde białko liczymy zwykle 50 gramów cukru, który dosypujemy po ubiciu piany.

W angielskiej szkole gospodarstwa domowego widziałam marengi zamiast na blasze wsuwane w piec na deskach wyłożonych papierem woskowanym. Drzewo jest złym przewodnikiem ciepła, a chodzi o to, aby marengi się nie piekły, tylko wysychały w słabo nagrzanym piecu 40 — 60 minut.

Prenumeratorce z Krakowa I. M.

W urządzeinu wesela może być Pan bardzo pomocny artykuł z Nr 51 z 38 r., numer ten o ile go Pani nie posiada, można nabyć w naszej administracji. Przy stole Państwo Młodzi zajmują pierwsze miejsca na środku drugiej strony stołu — koło panny, sadza się ojca pana lub, o ile jego niema najprzedniejszego z rodziny. Koło Pana młodego matka panny, na vis-a vis druga para rodziców i dalej ku końcowi stołu, stosownie wg. wieku i stanowiska.

Pani H. R.

Ładny komplet może Pani zrobić sobie wg. Nr 31 str. 29, Nr 309 — wszelkie wykroje po otrzymaniu miary i należności, chętnie prześlemy, ale dopiero po 20-tym sierpnia, gdyż jak to ogłaszaliśmy, dział ten latem jest nieczynny.

Pani I. N.

„Cyklamen" czyli fiołek alpejski kwitnie w kolorach czerwonych w różnych odcieniach, a bywa także biały. Przez kolor cyklamenowy rozumie się kolor ciemnoróżowy z odcieniem fioletowym.

Pani Janinie Ch.

„Dom samotnych kobiet" nie jest jeszcze uruchomiony, adresów pensjonatów w piśmie podawać nie możemy, jedynie listownie po otrzymaniu znaczka.

Pani Marii z Żółkwi.

O bliższe dane co do tępienia pluskiew prosimy zwrócić się wprost do firmy, która dała ogłoszenie w Nr 28, adres: Sp. Akc Azot, Warszawa, Rymarska 18.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

ZUPA „NIC"

Dodatki: 25 gr mączki „Gustin" D-ra Oetkera, ¼ litra wody, 1 litr mleka, 50 gr cukru, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera, 2 jajka, trochę utłuczonego cynamonu.

—*Sposób przyrządzania:* Rozpuścić mączkę „Gustin" w małej porcji zimnej wody, tymczasem zagotować mleko, resztę wody, cukier, cukier waniliowy i żółtka. Dodać rozpuszczoną mączkę „Gustin" i zagotować, ciągle mieszając. Gotową zupę wylać do wazy, powkładać łyżką stołową kawałki piany ,ubitej z białek, posypać je cukrem i cynamonem. Zaparzyć w ten sposób pianę gorącą zupą ,a następnie ostudzić zupę, wstawiając wazę do zimnej wody.

Rady kosmetyczne

Prenumeratorka z Radomia.

Zdaje mi się, że cierpi Pani na nerwicę skóry, która może być wywołana przez obstrukcję, ogólną złą przemianę materii lub niedomaganie gruczołów o wewnętrznym wydzielaniu, radziłabym Pani bardzo udać się do lekarza wewnętrznego, sądzę, że po dokładnym zbadaniu znajdzie on przyczynę dolegliwości skóry.

Zewnętrznie radziłabym pani myć twarz i szyję 2 razy dziennie letnim krochmalem z otrąb pszennych: łyżkę otrąb zalać szklanką gotującej wody i ciągle mieszając, przestudzić do temperatury letniej, po czym, maczając w płynie tym watę, przemyć dokładnie całą twarz i szyję. Po osuszeniu, całą twarz posmarować leciutko coldkremem, a na to jeszcze miejsca zaczerwienione i krosty odrobiną maści cynkowej — na noc.

Rano po umyciu krochmalem i osuszeniu przetrzeć jeszcze całą twarz watką zwilżoną w wodzie różanej z benzoesem: na 100 g wody różanej 10 kropli benzoesu. Pod puder znów dać odrobinę coldkremu.

2 razy w tygodniu na czysto umytą twarz położyć na 15—20 minut maseczkę z żółtka, rozbitego z łyżeczką przegotowanego mleka. Po tym czasie odmoczyć maskę wilgotną serwetką i zmyć twarz czystą wodą letnią.

Sądzę, że tego rodzaju pielęgnacja powinna uspokoić podrażnienia, gdyby to jednak nie pomogło, proszę znów do mnie napisać, ale już po wizycie u lekarza wewnętrznego, podając mi, jaką postawił diagnozę. Wtedy też poproszę Panią o adres, abym mogła szczegóły kuracji przesłać Pani listownie.

Dla Janki.

W artykułach moich wielokrotnie już pisałam, że przy skłonności do plam i piegów ,przed wyjściem na słońce trzeba koniecznie stosować krem światłochronny.

Chcąc usunąć już istniejące piegi trzeba naskórek złuszczyć, ale wszystkie te wskazówki wraz z nazwami potrzebnych do tego celu preparatów mogę Pani podać tylko listownie, proszę więc o adres.

Aby dobrać środki odpowiednie, muszę wiedzieć, czy skóra Pani jest sucha, normalna, tłusta czy mieszana; jaki jest wiek pani i stan zdrowia wewnętrznego. Od jak dawna ma piegi, czy używała już Pani jakich środków przeciw nim, jeżeli tak, proszę je wymienić. W jaki sposób w ogóle pielęgnowała Pani skórę — jakim mydłem i wodą myła, jakiego używała pudru, różu, kremów itp.

„Stała Prenumeratorka“.

W wieku pani— nadmierna tłustość cery jest zjawiskiem bardzo częstym, a minie bez śladu, jeżeli będzie pani odpowiednio postępować.

Przede wszystkim proszę zachowywać dietę: unikać mięsa ciemnego, szczególniej wieprzowego, a więc i wędlin, wszelkich ostrych przypraw, marynat, śledzi, octów, nie pić alkoholu — nawet piwa, ani czarnej kawy. Odżywiać się natomiast potrawami mlecznymi, jarzynami, owocami — używać dużo ruchu na powietrzu. Kąpiele słoneczne są bardzo wskazane, pamiętać jednak trzeba, że w niczym nie wolno przesadzać.

Twarz niech pani myje wieczorem wodą ciepłą i mydłem boraksowym, a miejsca zawągrzone razem z mydłem trzeba przecierać otrębami pszennymi na watce. 3 razy na tydzień otręby można rozrabiać na papkę 3%-ową wodą utlenioną. Przy myciu uważać, żeby nie zdzierać pryszczyków ropnych i nigdy ich nie wyciskać. Po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć całą twarz wódką ogórkową, na którą przepis podawałam w roku ubiegłym w art. „Spiżarnia kosmetyczna“, a także szereg razy w odpowiedziach. Na noc pryszczyki może pani posmarować pastą Lassara.

Rano przyłożyć 2—3 gorące okłady ze skrzypu: zaparzyć łyżeczkę ziół szklanką wody, zmoczyć serwetkę, wyżąć, przyłożyć na twarz, gdy tylko zacznie stygnąć, zmienić, po ostatnim opłukać wodą chłodną, osuszyć, przetrzeć wódką ogórkową i znów osuszyć. Żadnych kremów nie używać, wodą kolońską twarzy nie wycierać.

Plecy myć mydłem salicylowym, wodą dobrze ciepłą i po opłukaniu i osuszeniu przecierać spirytusem salicylowym.

Może Pani też dla przyspieszenia kuracji, pić rano na czczo napar skrzypu: łyżeczka na szklankę wody, lub zażywać 3 razy dziennie po jedzeniu utrwalony sok łopianu.

Przy takim postępowaniu pozbędzie się pani łojotoku, jednak nie wcześniej jak za rok — półtora, ale trzeba z nim cierpliwie walczyć, jeżeli chce Pani uniknąć brzydkich po nim śladów.

Regularne trawienie jest przy łojotoku sprawą bardzo ważną — proszę zwrócić uwagę na żołądek.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lakarskim
„IZIS“ w Warszawie.

Sierpniowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

W trzech kolejnych numerach naszego pisma, od niniejszego począwszy, ogłosimy jak w ubiegłych miesiącach — 9 zadań różnego typu. Termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu upłynie 15-go września r. b., przy czym można przesyłać jednorazowo rozwiązania zadań po wydrukowaniu wszystkich dziewięciu należy jednak załączyć 3 kupony, lub kupony odpowiadające rozwiązaniom. Sz. Panie Prenumeratorki nie potrzebują nadsyłać kuponów, natomiast kupony te są wymagane od uczestniczek konkursu, które są tylko czytelniczkami, ale nie prenumerują naszego tygodnika. Nadsyłający przynajmniej trzy trafne rozwiązania brać będą udział w losowaniu nagród. Za trafne rozwiązania uważa się takie, w których podano ostateczny sens rozwiązania i jeśli są wyrazy pomocnicze, to wszystkie takie wyrazy — natomiast rysunki nie są konieczne. Rozwiązania należy nadsyłać pod adresem Redakcji z dopiskiem: „Rozrywki umysłowe“, podając czytelnie imię, nazwisko i adres osoby rozwiązującej.

BILETY WIZYTOWE Nr 1

JAN TUROSZ	JAN SZUTIRAS

Przestawiając dowolnie litery w każdym z biletów ułożyć kim jest każdy z tych Janów?

ZADANIE WZROKOWE Nr 2

Przyjrzyjmy się dobrze poniższym 13 wyrazom sześcioliterowym i znajdźmy rozwiązanie:

1. Koniki.
2. Rzemyk.
3. Śpiewa.
4. Prochy (odwróć wspak).
5. Ludwik.
6. Świeży.
7. Kaczka.
8. Młynek (odwróć wspak).
9. Zawrat.
10. Do góry (odwróć wspak).
11. Zapora.
12. Polana.
13. Arkany.

ARYTMOGRAF Nr 3

Ułoż. „Beata“.

Po odgadnięciu wyrazów pomocniczych, zastąpić w tekście cyfry odpowiednimi literami i odczytać urywek z „Antychrysta“ Rzewuskiego.

Wyrazy pomocnicze:

1) Prowiant — inaczej = 16 — 11 — 12 — 3 — 2 — 24 — 23.

2) Drapieżny ptak — 13 — 7 — 20 — 22 — 15 — 21 — 17 — 1.

3) Podróż w celach religijnych = 18 — 4 — 5 — 25 — 9 — 15 — 21 — 11 — 6 — 14 — 7.

4) Głupiec inaczej = 10 — 8 — 15 — 5 — 19.

Tekst: 1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7 — 8 — 9 — 2 — 10 — 11 — 9 — 10 — 11 — 12 — 13 — 5 — 10 — 3 — 11 — 6 — 14 — 15 — 7 — 13 — 8 — 15 — 11 — 13 — 17 — 10 — 12 — 7 — 16 — 11 — 12 — 5 — 3 — 7 — 15 — 2 — 10 — 11 — 18 — 15 — 7 — 9 — 3 — 4 — 5 — 19 — 4 — 6 — 3 — 4 — 5 — 2 — 10 — 5 — 13 — 6 — 4 — 5 — 20 — 21 — 21 — 4 — 5 — 6 — 4 — 4 — 6 — 3 — 4 — 5 — 10 — 2 — 10 — 7 — 20 — 21 — 13 — 5 — 10 — 5 — 3 — 6 — 8 — 20 — 4 — 8 — 20 — 22 — 17 — 18 — 4 — 23 — 9 — 2 — 24 — 23 — 7 — 25 — 1 — 2 — 9 — 2 — 20 — 18 — 2 — 10 — 7 — 15 — 21.

KUPON Nr 1 SIERPNIOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI“

Nasza skrzynka

Panna inteligentna, miła, zdrowa, kochająca dzieci przyjmie posadę jako wychowawczyni, z dobrym niemieckim. Pod L. Piotrowska, Rawicz Wlp. ul. Grunwaldzka Nr 7 m. 3.

Poszukuję odpowiedzialnej gospodyni-kucharki do majątku dla dwojga osób. Wiek średni, chętnie widziane osoby z kresów wschodnich. Zgłoszenia — Biała Podlaska, Skrytka Pocztowa 5.

Poszukuję młodej, zdrowej służącej, dom mały, traktowanie bardzo dobre, musi być bezwzględnie zdrowa i uczciwa — mieszkamy stale w Warszawie — pierwszeństwo mają poznanianki — oferty proszę adresować do Redakcji dla K. P.

Poszukiwany jest domek z ogródkiem w zdrowej okolicy, nie daleko miasta. 3—4 pokoje. C. Fabijanowska, p-ta Milejów.

Polecam Paniom rutynowaną nauczycielkę z doskonałą znajomością języka francuskiego oraz muzyki (fortepian), poszukuje ona stałej posady, najchętniej do jednej dziewczynki w wieku szkolnym. Zależy bardzo na miłym i serdecznym stosunku. Oferty proszę p. a. C. Fabijanowska, p-ta Milejów.

Starszy, samotny wdowiec (wyższe stanowisko), w powiatowym mieście na Polesiu, poszukuje gospodyni do wszystkich prac domowych. Wymagania: zdrowie, stwierdzone świadectwem lekarskim, uczciwość, czystość, świadectwo z ostatniej conajmniej dwuletniej pracy. Wynagrodzenie w zależności oJ kwalifikacji do 30 zł. miesięcznie. Wiek 30 do 40 lat. Oferty proszę składać do redakcji pod „Gospodyni".

Jestem kulturalna, wykształcona, panna-samotna. Chciałabym jakoś byt sobie zapewnić i pracować. Może któraś z pań zechciałaby ze mną wspólnie założyć sklep w odpowiedniej miejscowości, gdzie mógłby dobrze prosperować i zapewnić nam egzystencję, niezależność i zadowolenie. Charakter mam nieskazitelny i łagodne usposobienie — bardzo dobrą prezencję.
Zgłoszenia dla S. M. M.

Poszukuję osoby, któraby się zajęła kuchnią, sprzątaniem i dopilnowaniem obory w małym gospodarstwie, na leśnictwie, niedaleko Lwowa (kościół i miasteczko odległe o 4 klm.). Do pomocy jest dziewczyna. Osób stale dwie, służby 3—4.
Wynagrodzeine 15—20 zł. miesięcznie, osobny pokoik, dobre traktowanie. Reflektuję na osobę bezwzględnie uczciwą, zdrową i czystą.
Zgłoszenia do Redakcji pod „Leśniczówka".

Która z pań z inteligencji, fachowa w handlu galant., papeterii, prowadzenia pensjonatu, biblioteki czy t. p. przyjmie mię jako wspólniczkę. Jestem samotna, solidna, poważna, kulturalna.
Łaskawe zgłoszenia: Lublin, Środkowa 4 m. 3. W. K.

Poszukuje od 1.VIII lub później służącej zdrowej, pracowitej, bezwzględnie czystej, uczciwej i zwinnej. Zależy mi na osobie życzliwej, pogodnego usposobienia, niczem niezwiązanej, któraby mogła u mnie pracować długie lata. Wiek 25 — 38 lat. Wymagania: smaczne samodzielne gotowanie, dokładne sprzątanie 5 pokoi, holu i t .d. Reperacje. Osób jest 3 dorosłych i 3 dzieci, najmłodsze 5 lat. Pensja 25 — 30 zł., zależy od kwalifikacji. Ubezpieczalnia. Zwrot kosztów podróży po pół roku pracy. Oferty proszę skierować do Prak. Pani pod Dentystka H. Wielopolska.

Poszukuję osoby pracowitej, o miłym usposobieniu, do pomocy w prowadzeniu pensjonatu w charakterze zarządzającej. Miejscowość podwarszawska. Oferty do Redakcji dla Hanny - Zofii.

Sprzedam korzystnie wygodny fotel na kółkach dla chorego, wybijany skórą, do rozsuwania, jak nowy.
Zgłoszenia pod moim adresem: Ilona Brückner, Starogard, Rynek 28.

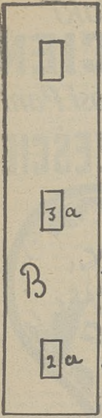
Potrzebna od września młoda, zdrowa, bezwzględnie uczciwa dziewczyna. Potrzebna umiejętność gotowania, prania, cerowania ,oraz lubiąca dzieci. Pensja 25 zł. + Ubezp. Do sprzątania 4-ry pokoje + kuchnia. Zwrot kosztów podróży. Do dużego prania jest praczka. Zgłoszenia do dnia 20 sierpnia 39 r. na adres: Irena Konieczna, Modlin, Kickiego 222/5.

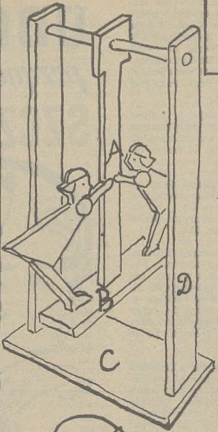
Zwracam się z gorącą prośbą o łaskawe wskazanie placówki dla akuszerki-felczerki-masażystki. Mogę zająć się podręczną apteczką. Miejscowość obojętna. Chętnie Kresy. Za wiadomość będę niewymownie wdzięczna. Adres w Redakcji. Akuszerka.

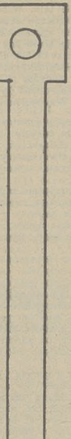
Zemerytowana urzędniczka, starsza, poszukuje tylko za mieszkanie i utrzymanie jakiegokolwiek zajęcia: lektorki, do towarzystwa samotnej pani, do pomocy przy prowadzeniu domu lub pensjonatu, do zaopiekowania się chorą osobą. Oferty do Redakcji pod „Zemerytowana urzędniczka".

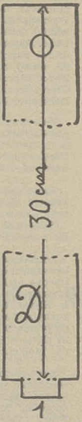
Osoba posiadająca 3000 złotych i lubiąca wieś może mieć locum i całkowite utrzymaine w dworku na Wołyniu. Miejscowość ładna, sucha, zdrowa, wysoki brzeg Horynia. Może być spółka, współpraca. Pieniądze potrzebne na rozszerzenie letniska - pensjonatu. Zabezpieczenie hipoteczne, poczta Derażne. Wołyń, Skrytka 41.

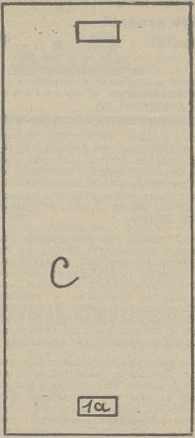
Sumienna, inteligentniejsza, pracowita, lat 36 prosi o pracę: Najchętniej do opieki nad starszą osobą lub zajęcie się małym gospodarstwem na prowincji, u samotnych. Kazimiera Galbarczyk, Góra Kalwaria, ul. Dominikańska 42.



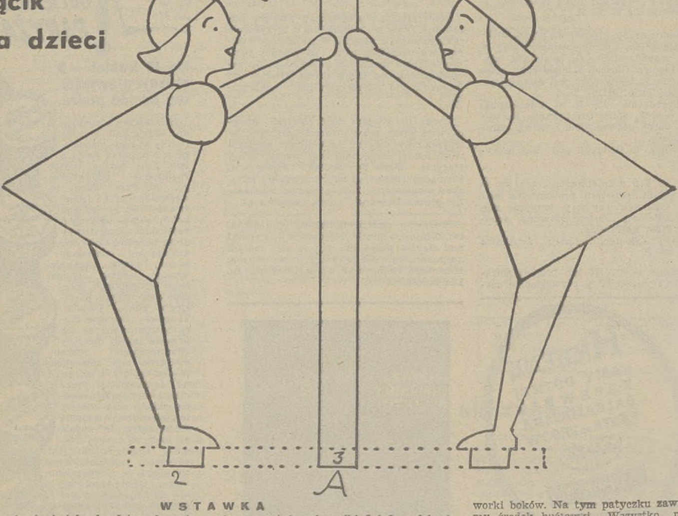








Kącik dla dzieci



WSTAWKA

Zabawka ta jest bardzo łatwa do wykonania, robimy ją z dykty 5 mm. grubej. Wycinamy części: A, B, C i D. Bok D ma 30 cm. długości.

Część B ma trzy otworki, w które wkładamy wystające kawałki 2 i 3 części A. Podstawę huśtawki robimy z części C i boków D, których końce 1 wtykamy w podstawę C. U góry przekładamy patyczek, taki ,aby wszedł ciasno w okrągłe otworki boków. Na tym patyczku zawieszamy środek huśtawki. Wszystko należy umacniać klejem .

Wszystkie części malujemy lakierami, olejną farbą lub w braku jej klejową na dowolne kolory.

1/8 l śmietany i wsypać 2 łyżki tartej bułki. Dodać 3 żółtka, ½ łyżki siekanej, zielonej pietruszki lub, kto lubi, kopru. Masa nie powinna być zbyt gęsta, mniej więcej mieć gęstość musztardy. Jeżeli jest za gęsta dodać śmietany i odwrotnie do za rzadkiej dosypać nieco bułki. Na koniec dodać ostrożnie pianę z 3 białek, włożyć na posmarowany półmisek i zapiec w bardzo umiarkowanym gorącu 25—30 minut. Kiedy jest gotowy, zaraz podać, żeby nie opadł. Podawać jak budyń, od którego tym się różni że powinien być rzadszy, a przez to właśnie jest wrażliwszy.

10. GRZYBY SMAŻONE

Ugotować grzyby suszone lub świeże. Świeże nie powinny być gąbczaste, ale spore. Odcedzić, obsuszyć w ściereczce, utaczać w mące, posmarować jajkiem i obsypać bułeczką. Smażyć jak kotlety. Podawać na przekąskę, kładąc na każdym trochę tartego chrzanu, przyprawionego octem.

11. GRZYBY W CIEŚCIE

Ugotowane i obszuszone jak wyżej grzyby maczać w cieście naleśnikowym, trochę gęstszym i smażyć jak jabłka w cieście. Podawać z chrzanem na przekąskę albo z jarzyną: groszkiem, szpinakiem, sałatą.

12. GRZYBY A LA NELSON

Najlepsze są świeże, ale dobre będą i suszone. Suszone ugotować do miękkości, świeże gotować 5 minut w małej ilości sosu, sosu nie wylewać.

Na ½ kg grzybów świeżych a 15 dkg suszonych wziąć ½ kg ziemniaków oraz 2 cebule. Ziemniaki obrać, pokrajać w cienkie talarki, kto nie lubi wyraźnego odoru ziemniaczanego, sparzyć, przełożyć w rondelku, do którego włożono około 5 dkg masła, ziemniaki cebulą i grzybami, dając suszone grzyby cienko pokrajane, świeże, jeśli malutkie mogą być całe, większe pokrajać na ćwierci. Dolać śmietany 1/8 — 1/4 l i tyle wody żeby się wszystko dusiło. Na dnie powinna leżeć cebula, na wierzchu ziemniaki.

Na odmianę można dodać 3—4 pomidory pokrajane w talarki. Dusić dopóki ziemniaki nie będą miękkie.

Podawać jako osobne danie do chleba albo jako jarzynę do mięsa.

13. GRZYBY SUSZONE

W małym gospodarstwie, gdzie się grzyby kupuje w niewielkich ilościach, zwykle daje im się jedno przeznaczenie. Kupuje się bądź na potrawę, bądź na marynatę itd. Jednak i w tym wypadku, jak się pisało na wstępie odpadki należy suszyć. Praktyczniej, zwłaszcza na prowincji, kupić grzybów większą ilość, za to taniej i rozsegregować, biorąc starsze na susz, najmłodsze na marynatę. Część zaś można spożyć, względnie zakonserwować sposobem Apeta czy nasolić.

Suszyć można dwojako. Bardzo smaczny susz, odpowiedni na jarzynkę i sos, otrzymujemy z jędrnych, białych borowików, cieniutko skrajanych i suszonych na słońcu. Masowo i w ogóle grzyby brzydsze suszymy na sznurkach. Po skróceniu korzeni oraz przecięciu na ćwierci bardzo dużych borowików, nawlekamy je bardzo luźno, żeby do każdego grzyba miało dostęp powietrze. Najlepiej, jeżeli dzień odpowiedni, przesuszyć je na słońcu w przewiewie, a dopiero dosuszać w piecu lub na piecu w temperaturze najwyżej do 70°C. Jeżeli piec za gorący ustawić na nim sita, koziołki z patyków itp. i na tym rozrzucić wianki z grzybów. Jeżeli wianków dużo, przewracać od czasu do czasu od dna do wierzchu, żeby wszystkie równo wysychały. Nie przyrumienić. Przyrumieniać można, jak się pisało, odpadki, ich przeznaczenie jest bowiem tylko dodatkowe. Jeżeli wstępne przesuszanie na słońcu nie jest możliwe, przesuszamy grzyby od razu w cieple sztucznym, ale początkowo słabszym, najwyżej 40° C, ponieważ od zbytniego ciepła, cenny sok z grzybów wycieka. Grzybów nie należy nigdy przesuszać tak, aby zmieniły wyraźnie kolor. Spody i korzenie winny być jasne, cały grzyb twardo-kruchy. Grzyby przesuszone nie wciągają przy moczeniu i gotowaniu wody i nie odzyskują sprężystości. W czasie suszenia i przechowywania strzec od popstrzenia przez muchy. Drobne, pojedyńcze można przechować w słojach, puszkach lub pudłach.

Jeżeli chcemy suszyć grzyby specjalnie na ten cel kupowane, musimy sobie dobrze przekalkulować czy się to opłaci. Z kilograma grzybów wyjdzie 70 do 100 gramów suszu, wyjątkowo nieco więcej. Kalkulować zawsze trzeba ostrożnie. Na kg suszu potrzeba zużyć 13—15 kg świeżych grzybów. To też suszenie opłaca się tylko tam, gdzie grzybów jest wielka obfitość.

Przd użyciem należy grzyby dobrze wymyć i namoczyć na noc. Ułatwia to nie tylko i przyśpiesza gotowanie ale i jakość

73. SOS KOLONIALNY

Utrzeć na tarce 5 dkg czosnku i tyleż cebuli, zemleć w maszynce 10 dkg rodzynków sułtańskich, rozgotować 6 dużych kwaśnych jabłek i 7 pięknych, dojrzałych pomidorów, bez pestek i skórek, wsypać 10 dkg soli, 20 dkg cukru, 10 dkg mielonej gorczycy, 5 dkg mielonego imbiru, 15 gramów papryki i wlać 3 szklanki dobrego octu. Przegotować wszystko razem na gładką masę, w razie potrzeby przetrzeć przez sito, gorący sos wlać do butelek, zaraz korkować.

74. SOS BENGALSKI

Pięć kg pomidorów obrać po oparzeniu ze skórki, usunąć pestki, przepuścić przez maszynkę, dodać 10 dkg soli, ¼ kg cukru, pół litra octu. W muślinowy gałganek zawiązać 3 strąki tureckiego pieprzu już dojrzałego, 30 g imbiru w kawałkach, łyżeczkę goździków całych, pół gałki muszkatołowej, dusić powoli. Kiedy zacznie gęstnieć, usunąć gałganek z korzeniami, sos gorący zlać w butelki.

75. SOS SELEROWY

Dwadzieścia pięć pięknych dojrzałych pomidorów obrać, usunąć pestki. Sześć selerów wielkości jabłka obrać, uszatkować, usiekać 4 średnie cebule, jeden strąk czerwonego tureckiego pieprzu, wsypać szklankę soli, szklankę cukru, wlać litr octu, w gałganku muślinowym lub tiulu włożyć 15 ziarn pieprzu, 15 ang. ziela, 10 goździków, gotować powolutku 3 godziny, wyjąć gałganek, resztę przefasować, zbutelkować.

76. MUSZTARDA POMIDOROWA

Pięć kg pomidorów dusić z pięciu strąkami czerwonego pieprzu przez godzinę, przepuścić przez maszynkę, dodać 10 dkg soli, trzy łyżki mielonego pieprzu, łyżkę mielonego imbiru, łyżkę mielonego ang. ziela, pół gałki muszkatołowej utartej, łyżeczkę mielonych goździków, 4—5 ząbków tartego czosnku, dwie cebule. Dusić następną godzinę. Przefasować jeżeli potrzeba, ostudzić. Do chłodnej masy dodać 10 dkg mielonej gorczycy, rozmieszanej z łyżeczką papryki i szklanką gorącego, mocnego octu i przestudzonej.

77. SOS JARZYNOWY DOSKONAŁY

Trzy średniej wielkości kalafiory, 50—60 średnich korniszonów, 4 zielone strąki tureckiego pieprzu, drobnych cebulek-szalotek kilogram, 1½ kg zielonych pomidorów, 30 dkg cukru, sześć łyżek mielonej gorczycy, 3 litry octu, 30 gramów szafranu — to wszystko czego potrzeba. Pomidory ugotować z zielonym pieprzem, osobno ugotować kalafior, osobno cebulki, osobno korniszony; odsączyć gdy będą miękkie i włożyć w kociołek z gorącym octem (którego szklankę zostawić do zaparzenia szafranu), dodać gorczycę rozmieszaną z trochą octu, wsypać sól, którą trzeba sobie dopasować do upodobania, nie sypać od razu dużo, by można w razie potrzeby później dodać. Dusić około godziny, aż się zrobi zupełnie jednolita masa, pod koniec wlać przecedzony ocet, w którym był zaparzony szafran. Ten ostatni dobrze wycisnąć, żeby dał ładny kolor. Wszystkie ingrediencje tak się złączą, że nie da się rozpoznać z czego sos zrobiony, a jest smaczny, ostry i może zastąpić musztardę do zimnego mięsa. Zbutelkować.

GRZYBY

Grzyby stanowią dział sam dla siebie, dlatego poświęcamy im, tak w zakresie potraw, jak zapasów zimowych miejsce osobne, żeby uniknąć podwójnego pisania wstępu, tak przy daniach gorących, jak konserwowaniu, a bez wstępu jednak trudno by się było obejść.

Jadamy grzybów dosyć dużo, ale mało świadomie, przeważnie dlatego, że są smaczne. Ma to niewątpliwie swoje znaczenie, zwłaszcza jako dodatek do innych potraw, mięsa, klusek, ziemniaków. Zjemy ich wówczas i więcej i chętniej. Z drugiej strony odczuwamy w stosunku do nich pewien nieomal zabobonny lęk. Faktem jest, że spora ilość grzybów zawiera materie trujące oraz, że pewne grzyby jadalne mają swoje odbicia wśród trujących. Podobieństwo to nie jest jednak tak wielkie, jak się na pierwszy rzut oka wydaje. Większość pań z dużych miast, w obawie przed zatruciem, kupuje tylko drogie gatunki, borowiki i rydze, a czasem pieczarki, na wiosnę sprzedaje się sporo smardzy, jednakże i smardze mają już nadpsutą opinię, ponieważ zdarzyło się kilkakrotnie, że ktoś po ich zjedzeniu zachorował.

Obecnie, większość gospodyń parzy kilkakrotnie smardze, ażeby z nich odciągnąć jady. Jest to postępowanie słuszne, ale nie w stosunku do prawdziwych smardzów, tylko w stosunku do bardzo podobnych

pieczarek. Oczywiście lepiej tedy, nie znając dokładnie gatunków, sparzyć wszystkie tzw. w handlu smardze, niż się zatruć, ale lepiej byłoby nauczyć się rozpoznawać gatunki. Parzenie, zwłaszcza kilkakrotne nie jest dla grzybów korzystne, ponieważ nie tylko jady, ale i pożyteczne składniki wraz z tą wodą odlewamy. A właśnie sporą wartość smardzów prawdziwych polega na tym, że zawierają pewną ilość tak rzadkiej w naturze witaminy D, potrzebnej nie tylko dzieciom ale i dorosłym, którzy nie dostaną może w braku jej krzywicy, ale nabawią się innych dolegliwości. W grzybach jest pewna, zresztą niezbyt wielka, ilość witaminy D., zwłaszczą w grzybach, które rosną bardziej na słońcu, jak to właśnie jest u smardzów.

Pieczarki, jakie czasem spotykamy dziko rosnące na wsi, są w witaminę D bogatsze, niż grzyby sztucznie hodowane w piwnicy.

Grzyby mają tę wadę, że są ciężkostrawne, zawierają wprawdzie białko, ale jest to gatunek białka mało wartościowy, trudno przyswajalny, tak, że dla dzieci i osób słabych nie są pokarmem odpowiednim.

Wracając do sprawy rozpoznania grzybów, Instytut Gospodarstwa Domowego, pracujący naukowo we wszystkich działach z gospodarstwem domowym związanych, wydał piękne tablice grzyboznawcze, opracowane przez inżyniera H. Orłosia, z podobiznami grzybów, wykonanymi z natury przez artystkę-malarkę Irenę Jankowską-Wińcze. Na całość składają się cztery tablice zatytułowane: 1) Grzyby jadalne — gatunki najbardziej poszukiwane. 2) Grzyby jadalne — gatunki mniej poszukiwane. 3) Grzyby jadalne pod warunkiem zachowania pewnych środków ostrożności. 4) Grzyby niejadalne i trujące.

Wykonane w barwach naturalnych, z przekrojami, opatrzone objaśnieniami i uwagami, tablice te mogłyby oddać duże usługi w gospodarstwie domowym. Dla przeciętnego gospodarstwa byłby to może za duży wydatek, ponieważ jednak tablice te są zalecone przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych, możnaby je oprawione w szafkach umieścić na targach, rynkach, ew. niektórych sklepach. Panie domu nie kupowałyby wówczas smardzów i piestrzenic za jedno, ale wiedziałyby, który gatunek jak zużytkować, no i także jak zapłacić.

Wartość smakowa grzybów jest ogromna, zwłaszczą doniosła w kuchni jarskiej. Dobre, esencjonalne zupy na kościach, bez kości wydają się mdłe i ubogie, nawet przy obfitym dodatku masła i śmietany. Brak im pewnej ostrości pochodzącej z materii wyciągowych, znajdujących się w wywarze z kości. Można temu brakowi zapobiedz przez obfitsze niż zwykle stosowanie grzybów świeżych czy suszonych w zależności od sezonu.

Jest nadzieja, że zdarzenia polityczne, przykład zapobiegliwości innych narodów, wreszcie ostatnie doświadczenia naukowe, wpłyną na to, że nasze panie gospodynie nauczą się cenić każdy skrawek i zużytkowywać w gospodarstwie. Tu należą także grzyby. Nawet tam, gdzie je tylko kupujemy na wagę i to w niewielkich ilościach, można jeszcze mieć z nich, prócz głównej potrawy, drobne uboczne korzyści. Z grzybów mamy dużo odpadków, żeby tę ilość odpadków zupełnych ograniczyć, należy je przede wszystkim starannie obetrzeć z ziemi, następnie poucinać części niepotrzebne np. do marynowania większość korzenia, do duszenia tylko gorsze kawałki. Wszystko to skroić cienko, żeby schło równo i wraz ze zeskrobkami ususzyć. Myć nie trzeba. Przed użyciem kładziemy susz w zimną wodę i starannie płuczemy. Najlepiej płukać w naczyniu wysokim, wówczas piasek opada na dno, a u góry pozostają grzybki. Taki susz nie nadaje się na zupę itp., ale bardzo dobrze służy jako dodatek do włoszczyzny, do duszenia pieczeni itd., to też lekceważyć go nie należy. Suszyć na podłożonym papierze na piecu. Jeżeli się odrobinę przyrumieni, nic nie szkodzi, byle się jednak nie przypalił.

Uwaga. W przepisach podanych niżej nie zamieszczam zup podawanych wraz z innymi zupami, sosów ani farszów do pierożków, które zamieszczane były w rozdziale pasztecików i pierogów str. 122—127, oraz dań mięsnych z grzybami.

GRZYBY BIAŁE T. ZW. PRAWDZIWE CZYLI BOROWIKI

1. GRZYBY DUSZONE

Grzybów, zwłaszcza młodych nie należałoby właściwie wcale myć, tylko wycierać bardzo jednak trudno oczyścić je w ten sposób gruntownie. Dlatego po usunięciu wszelkich śladów ziemi, igieł, mchu itp. należy je w całości szybko przemyć i po obeschnięciu na sicie skrajać. Rozpuścić na ½ kg grzybów skromną łyżkę masła,wsypać w nie pół usiekanej cebuli, chwilę poddusić nie rumieniąc, wsypać cienko pokrajane, zdrowe grzybki. Na razie puszczą dużo soku, który trzeba wydusić i dopiero, gdy grzyby miękkie, osolić ew. popieprzyć, wlać kilka łyżek śmietany.

2. GRZYBY A LA BORDELAISE

Według metody francuskiej, grzyby należy o ile możności obrać, usunąć warstwę dolną o ile są grzyby stare, pokrajać, udusić we własnym sosie, żeby straciły nadmiar wilgoci, po czym wlać na ½ kg dobrą łyżkę oliwy i 1 — 2 ząbki utartego czosnku. Kiedy się poddusza w oliwie wsypać zielonej, siekanej pietruszki, sól, pieprz i wcisnąć nieco cytryny. Zamiast oliwy można wziąć masło.

3. GRZYBY W ŚMIETANIE

Pół kg grzybów oczyścić, opłukać, cienko pokrajać, włożyć w rondel wraz z małą, posiekaną cebulą. Podlać na początek kilka łyżek wody, dusić we własnym soku, aż nieco zgęstnieją, wtedy wlać 1/8—1/4 l śmietany, dusić chwilę, posolić, popieprzyć.

4. GRZYBY Z PAPRYKĄ

Pokrajane cienko grzyby udusić, jak w poprzednim przepisie, ale bez cebuli. Kiedy będą gotowe odlać trochę sosu, rozetrzeć z ⅓ łyżki mąki jeżeli wodnisty i ⅓ łyżeczki łagodnej, tzw. słodkiej papryki.

5. GRZYBY W SOSIE POMIDOROWYM

Udusić w maśle całe grzyby, ułożyć na półmisku, polać dobrym, mocno pomidorowym sosem, posypać z wierzchu tartym serem, parmezanem lub szwajcarskim, wstawić do pieca, aby się ser rozpuścił. Piec nie powinien być b. gorący, bo się ser spali nie rozpuści.

6. KOTLETY Z BOROWIKÓW

Mogą być zrobione z grzybów świeżych lub suszonych. Nadają się do tego starsze, większe grzyby. O ile są suszone, trzeba je ugotować, smak przeznaczając na zupę itp. świeże tylko umyć. Tak jedne jak drugie usiekać drobniutko, poddusić w maśle z cebulą siekaną. Dać na ⅓ kg świeżych lub 15 dkg suszonych 10 dkg bułki, namoczonej w mleku czy wodzie i z lekka odciśniętej, wbić 2 jajka, wlać dobrą łyżkę śmietany i wsypać 3 łyżki tartej bułki. Niech postoi aż bułka sucha nabrzęknie. Jeżeli masa zbyt rzadka, dodać tyle tartej bułeczki, aby się dały formować kotlety. Posolić, popieprzyć, wsypać trochę siekanej pietruszki lub, kto woli, koperku, uformować zgrabne kotlety, utaczać w mące pomieszanej z tartą bułką i usmażyć. Powinno wyjść około 8 kotletów. Podać z sosem grzybowym, pomidorowym lub śmietankowym.

Uwaga. Grzyby konserwowane z puszek lub wecków nadają się do przerobienia jak świeże, ponieważ jednak część soku z nich odeszła, w tych wypadkach, gdzie bierzemy na jakieś danie ½ kg świeżych grzybów wystarczy wziąć konserwy połowę tej ilości.

7. BUDYŃ Z GRZYBÓW

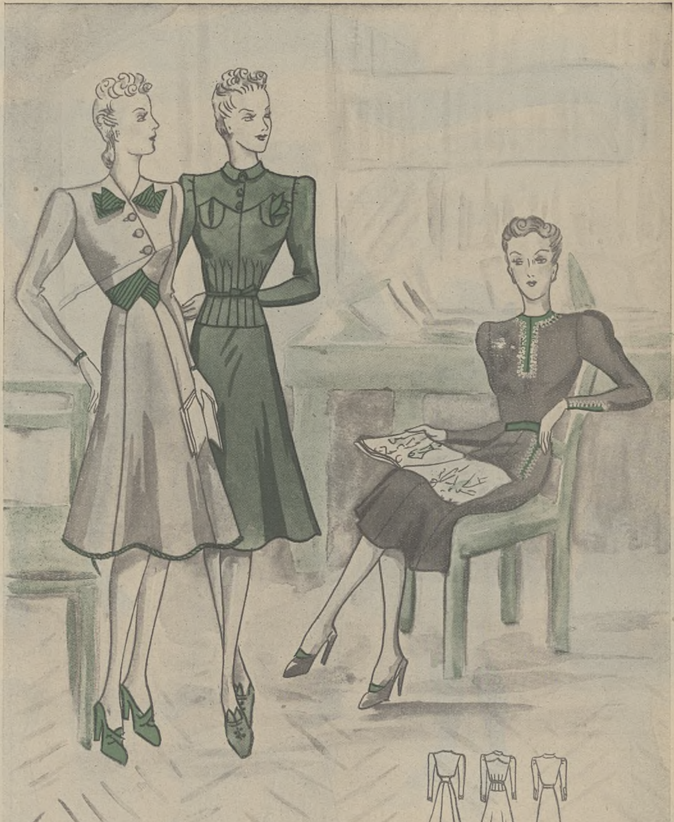
Pół kg grzybów, pokrajać na ćwiartki, udusić w łyżce masła z dodatkiem małej, usiekanej cebuli. Przepuścić przez maszynkę. Dwie dobre łyżki masła zasmażyć na biało z dwiema łyżkami mąki i gotować dolewając i rozcierając trzy szklanki mleka. Nie przestawać mieszać, aż zgęstnieje i zacznie od rondla odstawać. Zdjąć z pieca. Włożyć w to zmielone grzyby, 1/8 l śmietany 3 żółtka surowe i 5—6 dkg tartego parmezanu lub szwajcarskiego sera. Zbadać czy dość słone i dopiero przed samym włożeniem do formy dodać ostrożnie sztywną pianę z trzech pozostałych białek. Formę wysmarować masłem, wysypać bułeczkę, włożyć masę, wstawić w rondel z gotującą wodą i gotować bez przerwy ale uważając, aby się woda nie wygotowała 5 kwadransów. Wyłożyć na gorący półmisek. Podać polany masłem z bułeczką, obłożony szpinakiem albo z sosem koperkowym na śmietanie, z sałatą, smażonymi ziemniakami, kaszką krakowską sypką itp.

8. BUDYŃ Z GRZYBÓW SUSZONYCH

Wymyć starannie 5 dkg grzybów suszonych, ugotować na miękko z włoszczyzną, odwaru użyć na zupę na drugi dzień lub na sos do budyniu. Wymoczyć pszenną (10 dkg) czerstwą bułeczkę bez skórki w mleku, odcisnąć, zemleć wraz z grzybami w maszynce. Wlać w masę pół siekanej cebuli przysmażonej z łyżeczką masła, dodać łyżkę masła roztartą na śmietanę z 5 żółtkami, posolić, popieprzyć, utrzeć razem na pulchną masę, na koniec dodać pianę z pozostałych białek. Gotować jak w poprzednim przepisie. Sos można dać grzybowy ze śmietaną, śmietanowy, pomidorowy, bulionowy.

9. SUFLET Z GRZYBÓW

Udusić ½ kg grzybów w maśle z siekaną cebulą, dodać, gdy zupełnie zgęstnieją



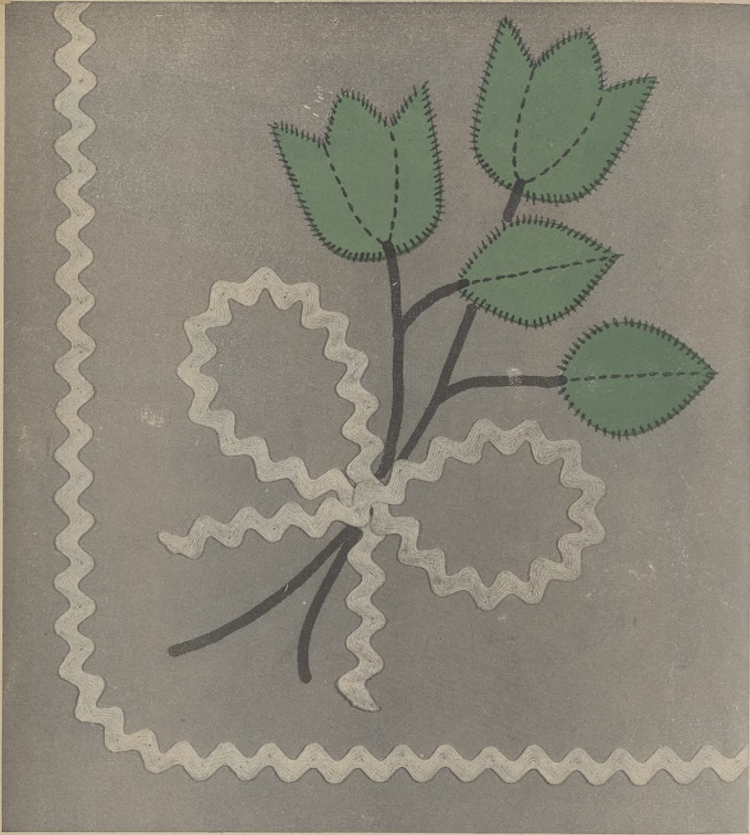
322 P. P. Suknia z jersey, przybrana wełną w paseczki. 323 P. P. Garsonka z brązowej wełny, w pasie zaszewki, spódniczka kloszowa, ukośna. 324 P. P. Suknia z ciemnej wełny, pliski w odmiennym kolorze przyhaftowane jedwabiem.



325 P. P. Sukienka z flory z kieszonkami i białym, pikowym kołnierzykiem dla 5-cioletniej dziewczynki. 326 P. P. Sukienka ze szkockiej kraty, kołnierzyk gładki, dla 8-letniej. 327 P. P. Sukienka z flaneli wełnianej dla 11-letniej. 328 P. P. Prosta sukienka z tweed'u dla 14-letniej panienki.



329 P. P. Sukienka karbowana z matowego jedwabiu dla czternastoletniej osóbki. 330 P. P. Sukienka z tafty, przybrana aksamitkami dla 11-letniej panienki. 331 P. P. Sukienka z tafty, przybrana wstążką taftową dla 8-letniej. 332 P. P. Sukienka z matowego jedwabiu naszyta kolorowymi ząbkami dla 5-letniej dziewczynki.



Ćwiartka poduszki z flory ozdobionej naszyciem z ząbków (croquet). Aplikacja z flory rzadko obrzucona kordonkiem. Łodygi haftowane sznureczkiem.

Konto P. K. O. nr 14.400. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel. 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

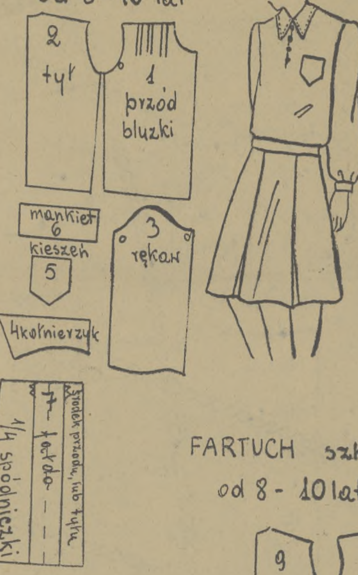
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

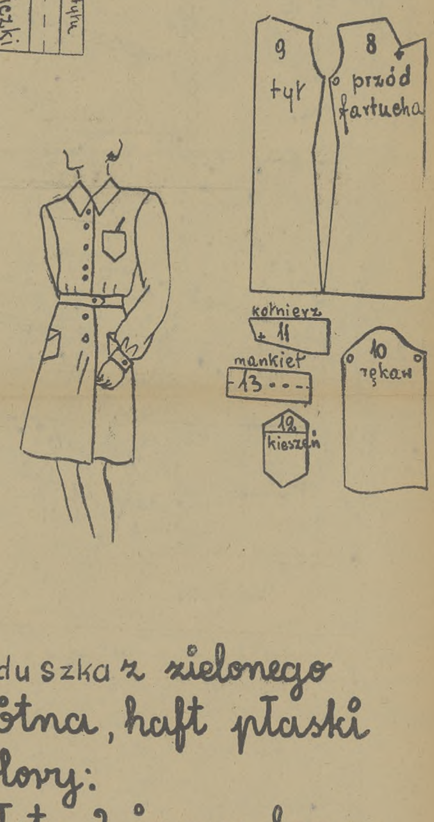
WYDAWCA: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani Nr 33 1939 r.

Mundurek od 8-10 lat



FARTUCH szkolny od 8-10 lat.





Poduszka z zielonego płótna, haft płaski kolory:
1 złoty 2 jasny brąz
3 rudy

Praktyczna Pani № 33
1939 r.

